攷事新書 六

牧養門

日用門 上

攷事新書卷之十二

牧養門

養蠶

養蠶日忌庚戌以蠶姑死日也

祀蠶神五月初五日祀蠶神室當午處具香食餠令婦禱祀用茶代酒○齊諧記吳縣張成夜見婦人於宅南婦人擧手招成曰此地是君家蠶室我卽其神明年正月半宜作白粥泛膏於上以祀我已後年年大得蚕

備蠶具凡蠶室北屋爲上西屋次之蚕書東照大忌東屋

無西窗亦可為西日暝照又西風非長養之氣也

二月五日泥蠶室○蠶生一月之前預修蠶室須要寛快潔淨通風氣映日陽墻壁勿使有濕屋前不宜有樹木窗戶虚明易辨眠起糊以新紙各備薦簾下附地列置風竇令啓閉以除濕鬱蟻生三可五日之前先將蠶屋用火熏煖○擇日安排上下閣鋪三箔上承塵埃下隔濕潤鋪切碎稈草上中箔以備分擡○臘月刈茅草收積勿令雨浥待末春作蠶蓐則作繭加倍厚實○蠶喜牛糞牛喜蚕沙牛糞熏屋大宜於蚕至月多收牛糞堆聚春暖

踏墼坏於蠶房內燒之令無煙○乾桑葉臘月內擣磨成麵以食収貯飼蠶則能消蠶熱病餘剩者可做牛料甚美

擇種育蠶之法始擇種雄繭尖細緊小雌繭圓漫厚大開簇時擇近上向陽或在苫草上明潔堅實者置透風凉房內淨箔上一一單排日數既足其蛾自出第一日出者為苗末後出者為末蛾不可用若有拳翅秃眉焦尾焦脚赤肚無毛黑紋黑身黑頭者亦皆不用只留完全肥好者以厚紙為連𢿱蛾於上以次日以後每一日出者為一連至十八

日後西南淨地掘坑貯蛾以土封之使免禽虫傷
食其生子如環或堆者皆不用生子數足更令連
上覆三五日遇天色晴明日未出時汲井水浴連
一飯頃浸去毒氣掛於通風涼房內連背相靠釣掛掛時蠶子
向外恐有風靡其子勿令煙熏日炙至十月捲收頻放於無
煙淨屋內○冬至日浴連臘月內三八日浴連三
次流水為上井華水為次無令水極凍用桑柴或稻草灰淋汁浸三日取出雪水尤佳浴畢
用桑皮繩懸掛浴畢於中庭用竿高以受日精月華之氣掛至除夜用
五方草或馬齒莧同桃符木以水同煎放冷元日五更
浴過蔵之甕內每數十日日高時一曬每陰雨止

鳥便晒曝

出蠶三月穀雨出蠶令蠶母洗水淨潔凡功葉飼養撞布之際並當如此將奩中蠶種還於無風溫室懸掛太高則傷風太早則傷土蠶種初變紅肥再變如春柳色三變如遠山色用盤其中此必收之種也若頂平焦乾蒼黃赤色此必不用之種也蠶種變色遲速由已勿致損傷自變桑葉已生自辰巳間將奩内取出舒卷提掇亦無度數但要第一日變三分第二日變七分却用紙密糊封了還奩内收藏至第三日午時又出連舒卷須要變至十分

下蟻蠶變灰色已全以兩連相合鋪淨箔上緊捲兩
頭繩束卓立於無煙淨涼房內第三日挽取出展
箔蟻不出為上若有先出者名曰行馬蟻留則蠶
不齊須以鷄翎掃去用不可以鵝翎掃撥盖蠶生不齊
則其眠起至老俱不能齊故曰蠶欲三齊子齊蟻
齊蠶齊是也候蟻義生和蟻秤連記寫分兩多少
用細切搗軟稈草均鋪箔上為蓐又將淨紙粘鋪
蓐上便取桑葉着懷中令暖細切如絲髮篩於蓐紙上
務令切薄將連合於葉上蟻自下連緣葉者有不下者輕輕
振下勿用鷄毛茅物拂掃以至驚傷或過時不下連及緣上連背者

此殘病蟻也并連棄了却秤空連便知蠶分兩三兩蟻可布一箔至老可分三十箔每蟻一錢即為老蠶一箔量葉放蟻慎勿貪多不然則勞而無功矣

飼

蠶蟻初生色黒漸漸加食至第三日巳午時擘如小碁子布于箔中漸漸飼葉謂之擘黒〇加一日時辰可飼四頓一晝夜飼四十八頓或三十六頓第二日飼至三十頓第三日亦飼三十頓當用心勤飼〇初飼蟻時旋摘細葉用利刀細切用篩子篩下不住頻飼蓋旋摘則不乾非利刀則無夜非細切則蓋蟻非篩則不均桒樓微液不能久存小

須成枯故頻飼也

初眠（一云頭眠一云正眠）黒蟻變白則向食宜少加厚變青則正食宜益加厚變白則慢食宜少減變黄則短食宜愈減純黄則停食謂之正眠●頭眠擡飼候十分眠纔可住食至十分起方可投食（若八九分起便飼之直至老都不齊）一晝夜可飼六頓次日可漸次加葉●向黄之時宜極煖眠起時却要微煖起後天氣清明已午時間暫捲窓間簾幃以通風日（南風則捲北窓北風則捲南窓放入風氣不傷蠶）

再眠（一云停眠）正眠起後自黄而白食宜少加自白而青食宜益加自青而復白食宜少減自白而黄食宜愈減此又一眠也○向眠時見黄光便住食擡解直候起齊慢飼葉宜薄掺厚則多傷一晝夜只可飼四頓次日漸漸加葉◎眠起宜温和起後天氣清明巳午時間捲簾通風如上法

大眠直候十分起齊投食一晝夜三頓次日加葉全第七八頓午時天氣晴暖取菉豆麪白米麪或黒豆熟麪（凡麪預先磨下待之）與切下桑葉一處微用温水拌匀一箔可飼麪十餘兩却減葉三四分隔一日再

如此飼一頓不惟鮮蠶熱毒又省桒葉仍得絲多少全在此數日不可怠慢日見有老者量分類減飼候十蠶九老方可八簇○大眠起後飼罷三頓捲簾去紙窓以透風日必不頻驚生病雌大眠後喜凉亦避風伍若天氣炎熱門口置缸旋添新水以生凉如遇風雨夜凉却將簾幙放下

飼養總論蠶必晝夜飼飼要均匀若頓數多者蠶必早老少者遲老二十五日老一箔可得絲二十五兩二十八日老得絲二十兩若月餘或四十日老止得絲十餘兩○若值風雨天寒比及飼蠶先用

乾桒柴或去華桿草一把點火繞箔照過焔出寒
湿之氣然後飼之則蠶不生病○蠶食雨湿葉及
凉露湿葉則成白殭食風日所乾葉及舊乾熟葉
則生腹結食浥臭葉則生諸疾湿葉有可製之法
芟葉積實苫席覆之少時内發蒸熱審其得所照
葉攤之湿随氣和葉亦不寒即可飼之至乾葉臭
葉無可製之法棄之可也○採桑帰畢踈爽於室
中出熱氣後乃與食○育蠶而鈌葉者以甘草水
洒葉次以米粉糝之後乾與食可度一日夜成繭
厚實謂之齊蠶

分擡總論蠶滋多必須分之沙燠厚必須擡之失分則不勝稠疊失擡則不勝蒸濕故分擡宜頻住食卽時分擡○每擡之後布蠶若稠則強者得食弱者不得食必繞箔遊走且於擡時久堆亂積遠擲高拋則蠶身相繼損傷生疾切宜稀布而安頓也

涼暖總論自蟻而生至兩眠蠶屋正要溫暖毋須着單衣自覺身寒則蠶亦寒便添熱火自覺身熱則酌量去火大眠後天氣炎熱却要屋內清涼○晝夜之間大槩亦分四時朝暮類春秋正晝如夏深夜如冬寒暄不一用火斟酌多少不宜一例

入宜方眠時宜暗眠起後宜小明蠶並向眠時宜暖
宜暗蠶大並起時宜凉宜明向食時宜加葉緊飼
新起時宜薄葉慢飼

雜忌忌煙熏忌煎煿魚肉忌燒皮毛忌燃紙吹滅忌
臭穢忌酒醋五辛羶腥麝香忌室宇掃塵忌西照
日忌當日迎風忌倉卒開門暗風忌燈火射窗忌
敲擊門戶忌放刀竈上忌屋內哭泣叫嗔穢言淫
辭忌產婦孝子不潔人入蠶室忌帶酒切葉飼蠶
擡鮮布蠶○未滿月產婦不宜作蠶母○蠶母不
宜頻換衣服○蠶陽物火忌水故食而不飲

晚蠶又有夏蠶秋蠶名曰晚蠶夏蠶自蟻至老俱宜涼惟忌蚊蠅必設帳以衛之秋蠶初宜涼漸漸宜暖養法同前○夏蠶不中繅絲惟堪綿纊而已夏不宜多育擘黑後須日早辰一擡其沙

繅絲凡繭宜擇涼處薄攤蛾自遲出免使押繅相逼不及則有奄浥籠蒸之法繅絲之訣惟在細圓勻緊無粗節不均也○繅絲有熱釜冷盆之異然皆有繅車絲軖然後可用大釜要大甑置于釜上甑中八木滿甑中用一棍攔斷可用二人對繅水須常熱旋旋下繭多下則繅不及鬻損些可廣絲單

繳者雙繳亦可但不如冷盆所繰潔淨光瑩也冷盆要大光泥其外用時添水八九分水冝温煖長旬無令作寒熱可繰全繳細絲中等繭可繰雙繳化熟釜者有精神而又堅韌也

養牛

相母牛方色白乳紅多產毛踈乳黑不產產時犢臥與其母面相向則數產相背則稀產一夜下糞三堆一年一產二堆則三年一產○相耕牛方眼要去角近眼欲大白脉貫瞳角欲細而根着近體欲粗麼毛欲短密頭骨尾稍長大後脚股門謂脚兩間並

快則吉毛踈長者不耐寒尾梢亂毛轉巻則命短
○寧戚相牛経曰頭小脳大頭長身短角方眼圓
脊高臂低毛不分立齊足乃可為畊牛○頭欲瘦
小不用多肉面欲方長短則命促眼欲疏疏則有
力不疏則小力眼赤子觸人眼下有旋毛名淚滴
不吉鼻欲斬而大易牽鼻如鎊難牽無力鼻上毛
逆凶口欲方大能食齒欲白角向前吉向後凶兩
角間有亂毛妨主角圓紋細耳去角近略可容指
方好骨欲長大尾骨麤少毛者有力毛短密而黑
者耐寒踈長如鼠毛者怕寒前脚欲直而濶後脚

欲曲而開蹄欲大青黒紫為鐵蹄吉尿如螺旋用
用力如雷

牛

牛之為物功于農用善養畜者必有愛重之心順其
涼暖時其飢飽節其作息養其血氣若然則皮毛
潤澤肥體肥膩力有餘而至老不衰其何困乏羸
瘠之有○春初必去牢欄積糞自此以後旬日一
除免穢氣蒸鬱為患且使無浸漬蹄甲以生疾○
方舊草凋朽新草未生之時宜取潔淨藁細剉之
和以麩殼糠豆之屬使之微湿槽盛而飼之春秋
草茂放牧飲水然後與草則腹不脹至冬月天氣

積陰風雪嚴凍即宜處之煖燠之地煮糜粥以啖之又當預收豆楮之葉舂碎而儲積之以米泔和剉草糠麩以飼之又或以綿餅飼之此所謂順其涼暖時其飢飽○每遇耕作之月晝以放牧夜復飽飼至五更初乘日未出天氣涼而用之則力倍於常半日而勝一日之功日高熱喘使令休息勿竭其力以致困乏此南方晝耕之法也若夫北方陸地平遠牛皆夜耕以避晝熱夜半仍以芻豆助其力至明耕畢放去此所謂節其作息養其血氣也○飢欲得食渴欲得飲物之情也至於役使困

乏氣喘汗流耕者急于就食或放之山或逐之水牛之七竅空疎筋力疲乏顛蹶而僵仆者往往相藉利其力而傷其生烏識愛養之道哉○家有一牛可代七人之力（無牛者傭九人挽犂可代一牛力日耕可種二三十斗）如教小牛必令慣耕老牛同負犂耙使其純熟自然知耕道矣

造牛衣上用蓑草結綴則利水下用蘆花結絡則溫煖相連織成如結蓑衣法遇極寒鼻流微涕腰軟無力將蓑衣搭牛脊背用麻繩絟繫免致凍損

牛之為病不一其用藥與人相似但大為劑以飲之

無不愈者溺有血傷於熱也以血藥治之冷結則
鼻乾不喘以發散藥投之熱結則鼻汗而喘以清
利藥投之其或天行疫多薰蒸相染則牽避他所
核除沴氣而救藥或可偷生也
牛患氣脹病冷熱相衝傷重損脾先用攻胃散白芷
一兩茴香一兩一錢桔梗一兩二錢蒼术一兩三
錢細辛一兩一戋芍藥一兩三戋橘皮九戋半官
桂一兩一錢右為末每服一兩用生薑一兩鹽水
一升同煎温服灌之脾愈鐵烙最良
牛忽肚脹狂走觸人用大黄黄連各五錢鷄子清一

箇酒一椀和匀灌之○牛喫雜虫腹脹用燕子屎一合水調（一云酒調）灌之○尿血用當歸紅花爲末酒煎一椀灌之○嚢血取竈中黄土二両酒一升煎候冷灌之○尾草不食水草用大黄白芷黄連各五錢爲末以鷄子清一箇酒調灌之立效○鼻脹（鼻浮高也）用釀醋一盞灌耳中立差○白膜遮眼用炒塩并竹節燒存性細研一錢點膜上○身上生虫用當歸擣爛醋浸一宿塗之○爛肩用舊絮三両燒存性麻油（即真油）調傅忌水○漏蹄用紫礦（木指液結成形若爛石血與蝎同條）爲末猪脂和塡漏蹄中燒鐵烙之

咳嗽用鹽一兩豉汁一升相和灌之法見日用○身戰汗出口鼻冷先灌鹽湯一升細切葱白同煎三五沸灌之如不差更灌血轉胞者以血轉胞溺塞者也難治○牛患熱病口黄黑色使青泥四脚不収用白朮散白朮二兩半蒼朮四兩二銭紫菀三兩三戋牛膝二兩二銭麻黄去節三兩厚朴三兩一銭當歸三兩半藁本三兩三戋右為細末每服二兩用酒二升煎放温草後灌之即差一云用胡麻葉擣汁灌之立差一云青蘘煎水灌之○牛疫所近處先用小便使来病牛飲之日三四次則牛不傳染當時

牛喜人小便男子直放注其口則自能吞飼最為
神效赭土塗於牛角上辟悪○未發時吐涎者是
瘟疫也取黄栢研汁白石焼灰二種以酒調和灌
口以防先吐涎不止者取香墨研汁及藍汁各三
合石灰一合酒半升相和灌●之未發時預以羊
蹄汁二三升灌口始發亦灌○有氣病千金木研
取擁甑水煮千金木與葉待冷灌口○千金木葉
剉和草飼之○牛欄中焼安息香蒼朮以鼻吸香
止○牛得急卒之疫以頭打脅者用巴豆七介去
殼擣爛以麻油和灌之一云用巴两介如無則大黄五戈作末和生油一

兩淡醬水半升灌之仍用皂角末一撮吹入鼻中更用鞋底於尾傳骨下拍打也之○牛疫抹芭蕉根爛擣絞取汁灌口每灌一椀雖毒疫連灌三日則百無一失此草不常有於鄉村須種以備可防牛疫○石菖蒲淡竹葉即竹綿葛粉鬱金菉豆蒼朮等分為末每用一兩芭蕉自然汁三升入蜜一兩黃蠟二錢調下灌之未鮮則再灌熱極加大黃鼻頭無汗加麻黃鼻口出血加蒲黃○臘月糟一大升赤茯苓末四兩石菖蒲末大黃末各二兩地黃汁一升醋半升小便一大升調和灌之隔日一灌五度即止仍

鍼鼻毛際一分許血出差○大黄柴胡各一両剉水煎灌之立差如無柴胡只用大黄二両水煎濃両次灌之以下泄爲限○黄柏剉水煎無量灌口○真茶二両爲末和水五升灌之○臘月兎頭燒灰和水五升灌之○狐腹燒灰和水灌之○地龍多取納口中拘其吭使下以差爲度○取大蟾蟾中研壓之放瀉去皮頭取肉搗爛和水灌之○以油塗手探穀道去結屎以通爲度○牛馬時疫獺肉及屎煮汁待冷灌之一云獺肉肝肚以水煮汁灌之不用屎○牛馬瘟毒黒豆煎水灌之○牛馬時疫用白木藜蘆芎

藭細辛鬼臼石菖蒲等分粗末燒熏兩鼻令煙入
腹卽愈○牛馬疫初發時身體中有小種仔細審
之以燒鐵條烙其腫處又冷水浸腎令體寒爲度
又以艾炷如小指大灸神闕穴卽臍也三壯○牛馬
六畜疫病酒和麝香少許灌之○牛馬百病柳葉
生干乳同擣令爛丸紅彈子曬乾用時擣爲細末
仍和生干乳灌之神效○牛病後腸結不得放糞
白米二升浸一宿研取汁生油半升相和灌之差
○牛疥癩用藜蘆爲末水調塗之妙○蕎麥穰燒
灰淋洗之

養馬

王良相馬捷法曰頭欲高峻面如瘦而少肉耳欲得小耳小則肝小識人意堅短者性最快眼欲得大眼大則心大而猛利不驚眼下無肉者多咬人鼻大則肺大而能奔腎欲得小腹欲厚則腹下廣方而平腸欲得小腸小則脾小而易養腦堂欲闊肋骨過十二條者良三山骨欲平則易肥四歸欲注實則能負重腹下兩邊生逆毛倒腸者良望之大就之小筋馬也望之小就之大肉馬也至瘦欲見其肉至肥欲見其骨今之買馬且看眼鼻大筋骨

廣行立好便是好馬〇相良馬法膝骨欲圓耳如
削筒腦骨欲圓眼如垂鈴眼下有肉無則傷人而
如剝兔臭要寬大上唇欲方口叉欲深下唇欲圓
食槽欲寬項長彎曲欲似鷄鳴鬃欲茸細鬐欲高
排鞍肉厚脊梁欲平腰欲短短促硯骨欲平肋扇
骨欲密後脊似狗蹲臆欲平膆堂欲濶接脊骨欲
短脅欲圓前脚欲直節欲近節骨欲廣脛脡骨欲
細前蹄欲圓長欲高膢欲平汗溝欲深外腎欲小
腿如琵琶尾骨欲短尾欲茸細後脚欲曲曲池欲
深鹿節欲曲後蹄欲尖〇辨駑馬法頭大而重耳

闊慢大口叉淺下唇急頰薄冷食槽容骨狹筋細
皮急鬃䯀毛䯀膁大臧鐙無肉脊高直肋稀腹狹
跨骨上濶下淺三山高後膁小蹄下淺腕小膝小
腋下肉急脅下肋濶腹大而垂後脚直高汗溝淺
小尾株高　相政毛法兩目間壽星善旋項下常
纓善旋腦堂靠槽善旋肚下垂諠善旋後脚接腹
間謙花善旋其餘皆悪旋也○相壽夭法馬目中
五采具及眼箱下有字形者壽九十曼上紋如王
如公壽五十如大四十如天三十如山如水二十
如介十八如四八如宅七旋毛在眼箱上四十在

值箱骨中三十在值中箱下十八口中見紅白光
如灾中看花老壽黑不鮮明盤不通明不壽○相
齒法一歲駒齒二二歲駒齒三三歲駒齒六四歲
成齒二五歲成齒四六歲內开生七歲角區缺八
歲盡區如一九歲咬下中區二齒臼十歲四齒臼
即咬下中區下皆倣此十一歲六齒臼十二歲二齒平十三
歲四齒平十四歲六齒平十五歲咬上中區二齒
臼十六歲四齒臼即咬上中區下皆倣此十七歲六齒臼十
八歲二齒平十九歲四齒平二十歲咬上下盡平
二十一歲咬下中區二齒黃二十二歲四齒黃二

十三歲六齒黃二十四歲咬上中區二齒黃二十五歲四齒黃二十六歲咬上下盡黃二十七歲咬下中區二齒白二十八歲四齒白二十九歲六齒白三十歲咬上中區二齒白三十一歲四齒白三十二歲咬上下盡白○齒左右蹉不相當難御齒不周密不久疾不備不厚不能久走

馬者火畜也其性惡湿利居高燥忌作房於午位日夜喂飼中春放淫順其性也季春必啗恐其退也戚夏必浸恐傷於暑季冬必温恐傷於寒啗以猪膘及犬膘汁煮粥則肥　養馬冬須暖廐夏必凉

棚槽櫪須令潔淨毋得雜以羽髮蛛絲沙石灰土諸雜穢惡之物食即瘦生病○喂料時須揀擇新草篩簸粟豆若熟料用新汲水浸淘放冷方可喂之切忌陳料陳草每夜二三次起喂草若馬不熱宜加熱料○食有三芻一曰惡芻二曰中芻三曰善芻謂飢時與惡芻飽時與善芻引之令食常飽則無不肥剉草麤雖足豆穀亦不肥細剉去節而飼之馬肥○飲水一日三次朝飲則少之晝飲則酌其中暮飲則極之飲時宜以新水切忌宿水夏暵冬寒亦節飲大槩喂水不謹亦能成疾○冬月

飲訖便須騎驟（飲訖庠行即無傷）○或以盞水飲者勿多多則損其腰腹以成腎冷冷則後失○每日㝡晩須看其口色以知其冷熱○日看其糞溺若溺清糞慢則無病○日中若不來騎遇草處須拋放令自在舒暢

放牧法五月後勿放至秋放牧八月望後一日騎出汗勿過帶着草馬衣過夜权汗平明刷之無穗長草一二束喫之淨水一二鉢飲一息乃至還放陽十日如前法騎帶良馬五度常馬三度

東人經驗牧養法冬春騎帶出汗則勿解鞦韆徐徐

刷毛去鞦轡則中血汗風則無汗去鞍着馬衣後去草勒馬大勞則平繫待息氣平飼長草一束後與折草良久又料一二升和水草咲之又淨水大斗折草與料三四升和咲常飲淨水馬歇多息汗未易收則有病更起微生汗如前法養○行路時不飲水尤忌近歇處戰馬勿倒論○遠行則歇處良久與空草熱刷刷罷飲飲竟當飼○凡騎馬遠行歇宜早喂宜遲未喂之先飲水數口方可飼草不爾必有中結之症

飼征馬令堅實之法細剉芻枚揚去葉全取莖和穀

豆秣之置槽於通地雖復雪寒勿令安廠下一日一走令其肉熟馬即硬實而耐寒〇馬瘦喂之不肥者煮料時買灰一二枚同煮久久喂之瘦虫自出〇馬雖食草料腹不能充甘草人參白朮當歸各二戈大黄大戈貫衆五分為末無水酒一鍾眞油一盞鷄卵一箇和早朝灌口高繫不啗水草午後啗水草未愈再服

治馬咬以殭蠶拭馬唇內外即不咬〇治馬目暈用霜後乾穀樹葉為細末一日兩度以蘆管吹眼中〇治馬眼骨初發未甚時削柑木如簽子様以鉢

横刺頂上旋毛中向上直抻二寸餘用布帛尺即差差
後縫宿拔去○初有氣乱髪焼熏鼻流清涕至流
濃涕則愈○白礬四錢青塩彈子大二塊如無代用郷塩
将塩為末銚子内中央用礬蓋用火飛之熬定後
取出却入炭火焼絶黒煙為度研如粉入小龍腦
點之○初發時釜底黒塩炒等分細末一錢納眼
差○熊膽如小豆大細研酒一鍾半和匀以小杯
徐徐灌之後腹痛則一日不給料即差○凡馬眼
骨後腹痛灸神闕穴既臍中五十壯即差神驗○治
馬諸腹痛亦灸神闕五十壯神驗○治馬不進水

草方雞卵則一箇鳩卵則二箇去殼取水真油三合清蜜三合熊膽一戔半大蒜一顆爛研豆淋酒（取黑豆炒令極熱投酒中名曰豆淋酒）一升和空心灌之至夕先與草料飽後與水一斗許徐徐飲之不愈再灌〇治馬虫噪重者用葶藶子一合炒令紫色擣如泥桑白皮一大握大棗二十枚劈去核以水二升煮取一升去滓入葶藶末調匀適寒温灌之隔日又灌重者不過三次〇治虫噪十年者膋清如膽汁者半合分兩服灌鼻内每灌一二日將息不得連灌鼻損馬〇虫噪馬鼻洟出深腫起者不治〇治馬

急黄黒汗取舊靴頭皮水浸汁灌之如不效用大
黄當歸各一両鹽半盞以水三盞煎取半盞分両
服灌之如再不效鍼破馬尾尖血即效〇治馬喹
喘毛焦用大麻子揀淨一升飼之大效〇治馬傷
水騎驟緊急喘息未定時遇水飲之須臾間両耳
并鼻息皆冷及流冷涕即此證也用葱一握鹽一
両許同搗為泥罨於両鼻内須臾打嚏清水流出
是其效也〇又方先燒人亂頭髮薰両鼻後用川
烏草烏白芷胡椒猪牙皂角各等分麝香少許為
細末用竹筒盛藥一字半二分吹入鼻中須臾打嚏

清水流即效更加瓜蒂等分用之則兼治傷水中結一切病症其效如神不效再吹○治馬中結騎行遠路安歇肚中熱脂未凝便飼乾草則熱脂纍草不能消化而成此病用雄雞一隻勿用刀割以拳揰死就熱便開破雞肚取心肝腸嘴瓜指中帶糞入風化石灰一合用碎剁爛入真芝麻油四兩調勻灌之立效雞不用肉只用肚中物○又方用大黄郁李仁穿山甲微炒黄色各一兩風化石灰一升如無石灰代用朴硝四兩為細末作一服芝麻油四兩釅醋一升調勻灌之立效如灌藥不透用豬牙皂角

為細末芝麻油四两同和勻塡於後糞中再灌前藥一服即時便透○治馬大小便不通眼赿欲死須急治之若不急治則死以腊或油塗人手探穀道去結屎又以塩細溺道中溺出便差○治馬小便不通滑石一两研朴硝研末通牽牛子白者名白丑黒者名黒丑各二两為末同温水灌之未通再灌○治馬泄瀉好麹末微炒四两蒼朮末四两温泔湯調灌之未愈再灌○治馬起卧胞轉及腸結用細辛防風芍藥各一两以塩一盞水五盞煑取二盞分為二服灌後灌前用芒硝欝金寒水石大青各一两

水五盏煮取二盏半以酒油各半盏攪匀分二服
灌口中甚妙○馬轉胞欲死用小兒尿和水灌之
立差搗蒜納小便孔中深五寸亦可○治馬頰骨
脹取羊蹄根四十九箇燒灰熨骨上冷則換之如
無羊蹄根楊柳枝指大者炙熨之○治馬後跨冷
豉葱薑各一両水五盏煮取半盏和酒灌之○治
馬蛆蹄槽下立處掘一尺方埋雞子許大圓石子
令常立石上一二日即差○治馬黄〻栢雄黄木
鱉仁似木賓鱉各等分為細末醋作糊調冷塗於瘡上
紙貼初見黄腫起時便用鍼遍刺腫處然後塗上

宜小飼不可多與多則不食可惜草料亦又不能

慎勿與水喫水則退膘溺多可一日六七次上草

不可太飽飽則有傷○羊性好鹽鹵以鹽餡之爲

妙春夏宜早放早收若役晩遇午未時熱必汗出

有塵土入毛內鼻生瘡疥秋冬宜晩放若放早喫

露水草口內生瘡鼻亦成膿○巳時放羊未時還

入

中水先以水洗眼及鼻中膿汚令淨次用鹽一大撮

就將沸湯研化候冷澄取清一升注小許於兩鼻

內五日並愈○羊有疥者便宜間刴之免致相染

不甭則合羣致死亦以藜蘆根不拘多少搥碎米泔浸瓶盛塞口置熱竈邊数日候末時先以尾尖刮疥處令赤用湯洗之去瘡甲拭乾以藥汁塗之冊次即愈○疥多漸漸塗之○一方用百草霜鍋黑底皮盎桐油等分調匀塗之看多少随宜用之

養猪

母猪取短喙無柔毛者良喙長則牙多一廂有三牙以上者難肥不須留小則饑糟不長牝者子匁不同圈子母同圈喜相聚不食牝者同圈則無害圈不厭小處不厭穢亦須小廠與之避雨雪春夏

草生時隨時放牧糟糠之屬當日中則與八九十
月放而小飼

猪病刮去尾尖出血即愈○瘴疫者以蘿蔔或葉與
之此物猪所好食性涼能愈其熱毒又能宣轉其
腸胃使之流通若不食則難救

養鷄鵝鴨

鷄種取霜落時時霜降生者為養春夏生者不可形小毛茂脚
細短者善守窠育雛

設一大園四圍築墻高丈許棘遮其頭中築一行墻
分為兩園〻內各作一屋方廣丈五屋下懸[illegible]筐內[illegible]

東西南北各置四大鷄棲令鷄宿菢二月間先於土園内耕地令熟做秫粥洒之覆以草二日盡化為虫便以雌雞二十隻大雄雞五隻養於其中如左園虫盡即驅之右依上再○粥洒之如此則鷄自肥多置穀糠於園用内洒水令湿則虫自生可作雞倉園旁可種蜀黍畝許以取蔽陰至秋收子又可飼雞易為肥長○以油和麵担成指尖大塊日與數十枚食之或以硬飯同土硫黄研細每次用半銭許同飯拌句餵之數日即肥

餵小麥飯則易大

母雞下卵時逐日食内夾以麻子喂之永不肯菢只

下卵矣○下雛十餘日_{日三十}無令出窠出窠則烏
鵄取去○雛初生時飼以燥飯若飼濕飯則臍膿
而死若燒柳柴則小者死大者盲
雛初到家便以淨温水洗其脚足自然不遠走
凡雞雛病以真麻油灌之立愈雞中蜈蚣毒則研
茱萸飼之○若遇瘟疫一雞染之餘雞皆死即須
以藍感雞又口懸掛或移於閣上則免
食雞黒身頭白者病六指者殺人
鴨種亦取棗落時生者為良形小毛茂脚細短者善
守窠育雛○鵝鴨毋其頭欲小口上齔有小珠滿

五者生卵多蒲三者為次○鵝鴨宜以一歲再伏者為種大率鵝三雌一雄鴨五雌一雄鵝鴨會伏不起者可為種其數起者不任為種

鵝鴨抱時皆一月雛出量雛欲出時四五日之內不可聞鼓聲砧聲及猪犬吠叫不可用淋灰兇作抱窠勿令產婦觀着須五六日○鵝鴨以土硫黃飼之易肥○棧鵝易肥法以稻子（或从麥 或大麥）煮熟兇用磚蓋成小屋放鵝在內勿令轉側門以木棒簽定只令出頭喫食日喂三四次夜多與食勿令住口如此五日必肥○雌鴨無雄宜多飼豆麥肥壯則

生卵〇雌鴨每年五月五日不得放棲只乾喂不與水則日日生卵不然則或生或不生〇將木作卵置鵝窠誘之生卵尋即收取別置煖處以柔草覆之

養魚

五牸之法一曰養魚二曰養羊三曰養猪四曰養雞五曰養鵝鴨經曰治生之術有五水畜第一魚池是也〇以六畝為池池中作九洲可掘丈許深以磚石壘砌此堰作十洲勿出水面求懷子鯉魚三尺者二十介牡鯉三尺者四介以二月上庚日納池中令水無聲魚必生

至四月納一神守六月納二神守八月納三神守
守者鱉也蓋魚滿三百六十則蛟龍爲之長而將
魚飛去有鱉則魚不飛在池中周遶無窮自謂江
湖也至來二月得鯉長一尺者万枚二尺者四千
枚三尺者二千枚至明年得長一尺者十万枚二
尺者五万枚三尺者四万枚留長二尺者二千枚
作種所餘皆賣至明年不可勝記所以養鯉者鯉
不相食易長又貴也○凡有魚之所須擇泥土肥
沃蘋藻繁盛爲上然必有居人等舍守之仍多方
設法以防獺害凡所居近湖之所依此法蓄之可

致速富此必然之效也今人但上江撈取魚種塘内畜之飼以青草歳可及尺亦可供用○一法依羊圈於塘岸上每早掃其糞于塘中以飼魚如是則可不必人打草但魚畧有微滞耳○池水流去處插以簾子以防失魚而簾密則水不流跡則小魚漏去用大板亂鑿小孔以伐簾子最好○若魚遭毒翻白魚踈去毒水別引新水入池多取芭蕉搗碎置新水来處使吸之則解或以溺澆池亦鮮

養金魚法土地最佳可置於草堂後窓之下土氣自與水相合其萍藻荇蔕之類自能茂盛而魚得其

水土自然之性游漾於萍藻之間浮沉出没甚可觀翫池中當置一二箇上水石山可種石菖蒲於石根钱蒲於石上又以松竹梅蘭之類多種於上儀然是一蓬島餵飼當用無油盡蒸餅擊窓欞而喂之久久聞其聲熟如有容至扣之其魚自出又快一時之觀賞

養蜂

三月間蜜蜂移向他所成團飛過急用細沙土洒擊蜂團當留掛簷雜樹木之間用男子裙襦貯之作木桶納蜂上開一小竅只容一蜂出入若竅大而

蜂王逃出則舉蜂皆失桶大以米粥塗之以為初粮蜜蜂滋亂一年增至十三窶（窶穴居也古謂桶也）窶前常置一水罡蜂不損傷○看其年雨少花稀則其密必少恐蜂缺食宜以草雞一二隻退毛去腸肚懸掛窶内可救蜂飢

割蜜天氣微寒百花已盡宜開蜂窶後門用艾燒煙微熏之蜂皆飛向前去用薄荷葉嚼細塗在手面上蜂自不螫或用紗帛蒙頭及身或用皮五爪套手甚妙約量存留冬春間蜂食之資餘者揀大蜜脾以利刀割下脚封其窶將蜜脾用新生布濾淨

不見火者為白沙蜜見火者為紫蜜入磁瓶盛之却將濾下蜜滓入鍋内慢火熬煎候融化撈柤出滓再熬稍先安排錫鏇或瓦盆各盛冷水次傾蠟汁在内凝定自成黄蠟〇六月開蜜為良若韭花後則蜜悪而不耐久〇凡蜜有數十等春為百花蜜色渾而味酸又作腥氣冬為稍花蜜色如凝脂味亦易酸皆不堪用須擇真純夏蜜乃佳

養鶴

養鶴但要聲喉清者為上頸長而瘦脚高者可觀鶴病宜飼蛇鼠及大麥煮喂之〇鶴食全鰒則死

養野禽

取卵使雞抱之臨啄菢時頻候視趂其㲉毛未燥以唾塗永則永不颺去如雉鳧鸂鶒鶖鶬等禽皆可

攷事新書卷之十二

攷事新書卷之十三

日用門

造雨衣歌

茯苓狼毒與天仙貝母蒼朮等分全半夏浮萍加一倍九升水煮不須添騰騰慢火熬乾淨雨下隨君到處穿莫道單衫元是布勝如披著幾重氈

葺屋防火法

法製長生屋論曰嘗見往年腹裏諸郡瓦屋則用磚裏杣簷草屋則用泥圬上下旣防延燒且易救護又有別置府藏外護磚泥謂之土庫火不能入以

此推之凡農屋居屋倉屋牛屋皆宜以法製泥土為用而椽上鋪板板上傅泥泥上用法製油灰泥塗餙待日曝乾堅如瓷石可以代瓦凡屋中內外材木露者通用法製灰泥圬墁之可免焚燃之患各法製長生屋又豈特家農所宜試高堂大厦盡依此法可以為永久萬全之計也○法製灰泥法用磚屑為末白善泥桐油枯（如無桐油枯以油代之）草炭石灰等分為末糯米膠調和地面為磚撲脫出趁湿于良平地面上用泥墁成一片半年乾硬如石磚然圬墁屋宇則加紙筋和匀用之不致坼裂塗飾

材木上用帯節石灰如材木光處則用小竹釘簪
麻鬚葱洗不致脫落
浴油衣法
以木麥末鋪上下紙隔定以熨斗熨之即無跡用
滑石末糝上熱熨頻換即去　東壁上土可除油汚
衣勝石灰滑石○以蘿蔔煎水洗之則雖經久者
皆效
浴血汚衣法
用冷水洗可去如以熱湯洗即不落
浴墨汚衣法

嚌生杏仁旋吐旋洗嚌粟飯亦可○口噙水以節頭
滴水洗即去
去衣垢法
合歡皮及葉可洗衣垢又梅葉擣碎湯洗衣垢易脫
又芋煮汁洗衣垢白如玉又赤小豆粉鮮油衣粘
綴甚妙又皂角湯去垢最妙○取白菖蒲不犯鐵
用銅刀薄切晒乾擣作末於水盆内攪了後將衣
服只可擺少時垢膩自脫落白淨○衣服濕蒸變
色者用冬瓜或銀杏蒜洗之
收藏果實法以下至救荒皆係飲食

收藏生果籠地為深坑藏之以木板蓋之可留不乾

●諸般果子以乾沙或以芝麻拌和新奄收之密封其口○鑿生大竹作穴納果其中而塞之色味經歲不變○臘雪水淹藏一切果實良○酒糟藏物不敗可掩茶果

收藏青果凡遇時果出用銅青研細末與果同臘水收貯顏色不變如新凡青梅桃李林檎小棗葡萄蓮蓬菱角甜茶梨子柑橘等果皆可收藏

收藏松子即栢子以防風數兩裹則不油防風亦不壞○以踈布帒盛掛當風處不膩○以燈心剪碎

收之不枯〇松仁之類蒸壞不可食者攤置紙上焙之如新

收藏栗子夏小正曰栗零而後取之不言剝之霜後收栗子投盆水中去其浮者漉出沉者拭乾晒步時以無水氣為度先將沙炒乾待冷用新沙罌收貯沙一層栗一層若九分滿（不可太滿）用箬葉一重覆蓋以竹篾按定掃淨地將罌倒覆略以黃土封之逐旋取用不令近酒氣至來春不壞〇取栗子一擔鹽二斤化水浸一二宿漉出晒乾以芝麻二石拌匀於荆囤內收之永遠不壞食之甘美〇陳栗

水浸一宿許焙乾其皮皆貼殼食之如新

收藏缸棗將大缸刷淨拭乾以熟米醋澆缸內蕩令淨控乾又以熟香油勻擦缸底鋪粟稈草一重棗一重中心四圍亦令草間蓋不可重疊久留不生蛀虫

收藏梨子初霜後即收梨性最怕凍宜頓暖處最忌酒慎勿與宴餘同收久有酒處亦不宜藏○揀不損大梨取不空心大蘿蔔插梨枝以紙裹置暖處至春不壞○梨子別取廣者一顆以數顆插其上頓暖處不壞

收藏紅柹每箇以櫟葉厚裹盛於杻笼柳笥等笼結架樹間稍置其上仍以苫厚盖不使雨雪透入則久留不損○紅柹未熟者以冷鹽湯浸之過歲顏色不變

收藏桃子以麥麪煮粥入盐候冷傾入新瓮中取桃納粥內密封瓮口冬月食之如新桃不可太熟但擇其色紅者佳

收藏林檎每一百箇內取二十箇搥碎入水同煎候冷入瓮中密封瓮口久留愈佳○以臘水盛瓶缸用銅青末同入收貯顏色不變

收藏石榴揀大者連枝摘下用新瓦缸安排在内用紙十餘重密封可留不壞○石榴以新罐盛頓陰僻處不乾

收藏葡萄以蠟𥝠頓罐中再溶蠟封之至冬不壞○酒浸葡萄盛以新瓮密封懸掛當大處則不壞○以臘水盛瓶缸用銅青末同入收貯顏色不變

收藏柑橘取帶硬者揤於蘿葍𥝠紙置暖處至春不壞○柑以燥松毛逐層鋪頓無酒處不爛○金橘頓銀錫器内或雜以油麻藏之經久不壞○金橘着於菉豆中藏之經時不變橘性熱而豆性凉故

能久也○橘橙之屬藏菉豆中極妙不宜頓近米邊

造煎果法

凡煎果者酸者用熱湯化朴硝放冷浸去酸味軟嫩者只煉蜜放冷澆在果子上淹一宿其酸味自去漉出淘過控乾弃先煉熟蜜復入煎五六沸放出冷再入舊蜜內煎如琥珀色去蜜置罡中煎時須用銀石砂銚為佳以半蜜半。煮十數沸乘熱控水乾別換純蜜入砂石銚內用文武火再煮取其色明透為度入新釭盛貯時復看視後覺蜜酸急以新蜜煉熟易之

煎白梅壳用湯盪白梅肉候冷浸之却控乾煉蜜浸

之如前法

煎青梅青杏刮去皮用銅青極細末銅罡内句滚令綠色然後用生蜜浸但覺有酸氣便换蜜至三五遍自然不復酸可以久留銅青不拘多小但滚句便可

煎杏杏一百箇鹽半斤淹三日出晒半乾冷水洗過晒乾去核以熟蜜三斤浸之曬蜜乾為度

煎桃桃一百箇去皮核切作子兒以蜜熬去酸水片然後另用蜜煎撈出曬冷收之

煎櫻桃四月摘去核以蜜半斤銀石罡内慢火熬前

出水控乾再入蜜二斤慢火煎如琥珀色為度放
以磁罐收貯

煎木瓜先用蜜三斤或四五斤於砂石銀罐内慢火
熬濾過次将木瓜去皮穰核取淨肉一斤切作方
塊大薄片入蜜同煎如滚起泛沫旋旋掠去煎至
二三時嘗味如酸入蜜須要甜酸得中用匙挑出
放冷器内候冷再挑起其蜜稠硬如絲不斷者為
度若火緊則焦味又不佳但慢火為佳

煎藕初秋取藕新嫩者沸湯淖過半熟去皮切條
或作片每斤用白梅四兩以沸湯一大椀浸一時

漉出控乾用蜜六兩煎去水另取好蜜十兩慢火煎如琥珀色放冷入罐貯之○熟灌藕用絕好真粉入蜜少許灌藕內從大頭灌入以油紙包札爛煎切片啖之

煎薑社前取嫩芽二斤洗淨控乾不用鹽淹以沸湯淖過漉乾用白礬一兩半搥碎湯泡一宿澄清浸薑二三宿漉出再控用蜜二斤煎一滚放冷却於磁罐內入蜜薑約十日半月別換蜜一斤半若留經年換蜜兩次

煎冬瓜十月取經霜老冬瓜去青皮近青邊肉切作

瓜子沸湯淖過放冷以石灰湯浸四宿去灰水同
蜜半盞於砂銚內煎熟下冬瓜瓜子煎四五沸去
蜜水別入蜜一大盞同熬候冬瓜色微黃為度磁
罐收貯候極冷方可蓋覆

煎筍五月取筍十斤和殼煮七分熟去殼隨意切之
用蜜半斤浸一時許漉乾却用蜜三斤煎滚掠淨
入筍拌勻磁罐內收貯久留不壞

煎桔梗二月揀均大者以米泔水浸去皮反爛者以
井水煮取出以蜜四兩慢火煎蜜盡為度再用蜜
半斤浸日中晒乾蜜為度以磁罐盛貯再煉蜜添

之

造紅花子淘去浮者臼內擣碎入湯泡汁更擣更煎汁鍋內沸入醋點之似肥肉入素食極珍美

酥杏仁杏仁不拘多小香油煠焦變色為度候冷食極脆美

煎造茶湯法

煎茶須用有焰炭火滾起便以冷水點住伺再滾起再點如此三次色味皆佳○湯不欲老老則過苦聲如澗水松風不宜遽瀹俟移瓶去火少待其沸止而瀹之方為合節○茶宜焙不宜曬

杞菊茶用野菊花一兩枸杞四兩茶芽五兩芝麻半升同研為細末篩過如喫時用一匙入塩少許酥油不拘多小以一滚沸湯調服

枸杞茶不深秋摘紅枸杞子同乾麵拌和成劑捍作餅様曬乾研為細末每茶一兩枸杞末二兩和匀入酥油三兩香油亦可旋添湯攪成稠膏子用塩少許入鍋煎熟飲之甚有益明目

温棗湯大棗去核用水熬汁生芊汁和蜜同擣三味調匀入磁罐内攪令稀稠得中一大匙沸湯點服

氷芝湯乾蓮實一斤帯皮炒極燥擣為細末粉草一

两微炒右為細末每二戔入鹽少許沸湯點服蓮實擣至黒皮如鐵不可擣則去之世人用蓮實去黒皮及澁皮并心大為不便黒皮堅氣而澁皮佳精世人多不知也此湯夜坐過飢氣乏不欲取食則飲一盞大能補虛助氣

茴香湯入炒茴香細末一两檀香并末少許只省滋味如何随意加減沸湯點服

杏酪湯杏仁三两半浸百沸湯蓋定候冷如是五度掐去皮尖入砂盆内細研次用好蜜一斤煉至二三沸看涌掇退候半冷旋傾入盆泥又研和句

鳳髓湯松子〔栢子〕胡桃肉湯浸去皮各一兩研爛次入好蜜半兩和勻每用沸湯點服

醍醐湯烏梅一斤捶碎用水兩大椀熬作一椀澄清不犯鐵器次將縮砂碾半斤蜜五斤同梅水於砂石器之內熬候赤色為度冷定入白檀末二錢麝香一字〔寶鑑曰烏梅肉另末一斤草葉一兩縮砂白檀香各五錢並作細末入煉蜜五斤微沸攪勻磁器盛冷水調服〕

栢湯〔側栢〕採取嫩葉線繫垂掛大瓮中紙糊其口經月視之如未乾更閉之至乾取出為末如不用瓮置密室中亦可而但不及瓮中者青翠此湯可以代

茶夜話飲之尤醒睡味大苦則少加山芋尤妙

木瓜漿木瓜一箇切下蓋去穰盛蜜却蓋了用簽簽
定入甑蒸軟去蜜不用削去其皮別入熟蜜半盞
薑汁少許搗研如泥以熟水三大椀攪匀濾去滓
盛瓶內井底沉之

五味湯五味子滚湯浸一宿取汁同煎下濃豆汁對
當的顏色恰好同煉熟蜜對入酸甜得中慢火同
熬一時許凉熱任用

造粉麪餅法

藕粉取麤者淨洗截斷雄中搗爛布絞取汁以蜜布

再濾澄去清水如汁稠難澄添水攪即澄為粉上
服之輕身延年○蓮子粉芡仁粉取新熟者蒸熟
列日晒皮即開舂作粉如上法入肉作羹○菱角
粉去皮作粉如上法○薑粉以生薑擣爛濾汁如
上法和羹○葛根粉去皮作粉如上法○杆城葛
粉最好和菉末作麪能解渴出沙土中者尤佳

千金麨（麨即糜食之類）用白麪六斤蜜二斤香油二斤白茯
苓四兩生芋去皮四兩乾芋炮二兩甘草二兩為
細末拌匀擣為塊子蒸熟陰乾為末每一匙冷水
調下可經百日不飢須備盛之可留十年

山藷麪取山藷去皮薄切晒乾飯中接爲粉篩如常麪食之加酥蜜爲醇麪尤佳

紅絲麪鮮鰕二斤淨洗擂爛用川椒三十粒鹽一兩水五升一處煮熟揀去椒濾汁澄清入白麪三斤二兩豆粉一斤搜和成劑布蓋一時許再搜捍開用米粉爲粹潤細任意切煮熟其麪自然紅色用汁任意只不犯猪肉恐動風氣

玲瓏撥魚白麪一斤調和稠糊以肥牛肉或羊肉半斤碎切如豆入糊攪匀用匙撥入滾湯麪見湯開肉見湯縮候熟麪浮肉沉如玲瓏狀下鹽醬椒醋

調和食之極有味

山藥撥魚　白麪一斤豆粉四兩水攪入擂爛熟山藥同麪一處攪勻用匙撥入滚湯候熟食之

山芋餺飥　世說注曰北人食麪名餺飥又日餅謂之飥　煮熟山芋去皮擂爛細布扭去滓和麪豆粉為𢷋捍切廣細任意加熟二十沸如鐵至百沸軟滑汁食之

柿糕　糯米一斗乾柿五十箇同擣為粉如乾棗泥拌擣篩過上甑蒸熟入松仁胡桃仁再拌成團蜜澆食之

栗糕　栗子陰乾去殼擣為粉三分之二加糯米粉拌

潤蒸熟食之

防儉餅以栗子紅棗胡桃柿四果去核皮於碓內并同擣爛捺匀捻作厚餅晒乾收之以防荒儉之用

石茸餅瞿麥舂篩百匝調蜜水雜石茸蒸於鍮甑其味甚佳雖瓊糕糯柿餅遠不逮焉

造飴糖法

飴糖 本草曰諸米皆可作惟以糯米作者入藥 以糯米煮粥候冷入麥芽末候熟取清再熬如琥珀色者謂之膠飴可入藥其牽白堅強者謂之餳飴不可入藥只可喫之而已○一云以大米炊飯仍置鼎內乘熱入麥芽末

及温水（米一斗約入麥芽一升三合許水三甑許）還覆鼎蓋留糠火於鼎底使不至冷過半日後飯化為水只有米皮仍以布絞下米水於鼎內再熬成糖熬時置甑鼎內以防沸溢

造煎藥法

白薑五兩桂心一兩丁香胡椒各一兩半已上另為細末大棗蒸去核取肉為膏二鉢（三鉢一作）阿膠煉蜜各三鉢右先熔膠次入棗蜜消化乃入四味藥末攪勻煎微溫下篩貯甆待凝取用

造粥飲法

栗子粥小栗去殼切如米粒每粳米一升栗肉二合同煎

百合粥生百合（辛夷根花白者佳）一升切蜜一兩同煎熟

防風粥俗稱屏風藥粥秉露曉摘防風初芽令不見日精舂稻米煮為粥半熟投之候其沸移盛於冷瓷椀半温而食之甘香滿口三日不衰

山芋粥（薯蕷山）山生者佳去皮於石上或新瓦上細磨如泥二合蜜二匙牛乳一鍾於慢火上極熟（不極熟則辣喉）乃投白粥一椀中攪勻食（一無牛乳）

枸杞子生研取汁粥一椀入汁一盞加熟蜜少許同

煮食

茯苓去皮剉如彈子大水浸去赤汁蒸熟晒乾作末水飛熬能補心腎

牛乳粥煮粥半熟去米湯下牛乳代米湯煮之候熟挹置椀中每椀下真酥半兩置粥上溶如油遍覆粥上食旋攪甘美無比○今內局煮法牛油一升和水二合慢火三四沸去其浮漚用他器以水少許調心末二合（看粥滑燥加減心末）乘乳之沸以匙掉和心末一沸後用蓋湯調味適其醎淡以磁器火乾而注咸之○作心末法取米精舂沉水作末用焙籠

火乾更春作末以帛篩篩下三四次用之久貯則致傷每五六日改作爲妙或以米泥水用磨石磨之水飛晒乾尤佳○作蓋湯法蓋一升水二升同煎至七八合用細篩篩之盛於淨器待其滓沉下去滓用之○服乳必停冷啜之熱食即壅○凡乳酪與酸物相反

雞粥陳肥雌雞爛烹鮮散篩下去脂下粳米心適醎淡候熟下鷄卵數箇調和煮一沸出

造蔬菜法

造乾菜法乾筍五月取筍肉一百斤用鹽五升水一

小桶調塩漬笋半餉取出紐乾以原滷水澄清煮笋令熟撈出壓之晒乾臨用時以水浸軟就以浸笋水同煮之其味尤佳○晒乾笋五月取鮮笋去皮切開沸湯淖過晒乾收之臨用時以米泔水浸過如新用塩湯淖過者卽是醎笋○乾蕨菜三月採嫩蕨菜蒸熟以乾拌之晒乾洗去灰又晒乾灰收之臨食以湯浸令軟葱料油醬炒熟味佳○晒薹菜（俗名芸苔）夏至後摘薹菜花不拘多少沸湯淖過乾控小用塩拌匀良久晒乾以紙帒收貯臨用湯浸油塩薑醋拌食○晒蒜薹五月揀肥嫩者用塩

湯焯過晒乾臨用時湯浸令軟調和食之與肥肉同造尤佳○蒸乾菜三四月間將大窠好菜洗淨略乾入沸湯內煠五六分熟晒乾用鹽醬花椒沙糖橘皮同煮極熟又晒乾再蒸片時以磁器收貯用時着香油揉微入醋飯上蒸過食之

煮新笋以沸湯煮則熟而脆味尤美若薟者少入薄荷同煮則不薟與肉同煮不用薄荷亦可

造熟笋鮓五月切作片子沸湯略焯過控乾入葱蒜茴香花椒紅麯研爛并鹽拌勻同飯淹一時食之

造蒲笋鮓五月取生者一斤寸截沸湯焯過布裹

壓乾薑蒜熟油橘紅紅麯粳米飯花椒茴香葱拌勻入磁罐內一宿可食○藕梢鮓四月採取生者寸截沸湯淖過鹽醃去水葱油少許薑橘紅茴香粳米飯紅麯研細拌勻荷葉包隔一宿食之

薝蔔鮓（即梔子花）四月採嫩花作鮓極香美

蒜茄深秋摘小茄兒去蒂揩淨用醋一椀水一椀合和煎微沸將茄淖過控乾搗蒜并鹽拌勻納磁罐中○蒜黃瓜如前法○蒜冬瓜揀大者留至冬至前後去皮穰切如一指濶條以白礬石灰煎湯淖過漉出控乾每斤用鹽二兩蒜瓣三兩同搗碎拌

旬裝入磁罐添熬過好醋浸之。

芥末茄 小嫩茄切作條不用洗曬乾多着油鍋內加盞炒熟入磁盆中攤開候冷用乾芥末拌和收磁罐中

豆芽菜 揀菉豆水浸二宿候漲以新水淘控乾用蘆席洒濕鋪地糝豆於上用盆罐覆一日洒水二次以濕薦覆之候芽長一寸許淘去豆皮沸湯淖芊醋油鹽和食之

醋薑 八月取嫩薑炒鹽淹一宿用元滷入釀醋同煎數沸候冷入瓶箬葉札口泥封

糟薑社前取嫩薑去蘆擦淨用酒和糟鹽拌匀入磁壜中用沙糖一塊箬葉扎口泥封七日可食○糟茄七八月間揀嫩茄去蒂用沸湯候冷和糟鹽拌茄入壜箬葉扎口泥封○糟瓜菜用石灰白礬煎湯冷浸一伏時用酒泡糟鹽入銅錢百餘文拌匀淹十日取出控乾別換糟鹽酒再拌入壜收貯箬葉扎口泥封候熟取食

淹韭菜霜前揀肥韭無黃梢者淨洗控乾於磁甕內鋪韭一層糝鹽一層淹二三日翻數次裝入磁罐用元滷加香油少許拌匀收貯○淹韭花取花半

結子時摘去蒂梗每斤用鹽三兩同搗爛投磁瓶中或乾韭花中淹小黃瓜小茄兒別用鹽淹去水待一二日入韭花拌匀投瓶底用銅錢压妙

黃花菜 萱草名廣菜 六七月間花方盛去花鬚淨水微煎一沸和醋食之入口覺有仙味柔滑踈淡味勝松茸菜中第一也中朝人王通判君榮作菜食之

沉汁藏茄 九月以茄於一分醬一斗麩三升和沉埋盛熱馬糞經三七用

山芥沉菜 擇其精好者淨洗盛於瓮兒以熱水 以入手不爛傷為度 注之而合其蓋置於溫埃以衣被覆之一食

須許取出則其色漸黄和醋醤食之與蘿葍薄片芽葱白同沉則辛味少減食之乜佳

香蒲（烏蒲 黄苗）葅鮓春初生嫩茸啖之甘脆大美可為鮓或為葅巻生書曰蒲笋作葅甚佳

熊蔬四月念晦間蠶上薪時摘葉去其傷破者擇精累疊之以加水漬磨於木瓢中使其汁盡出後入瓮注水以石壓之常令水加葉上至冬取出色黄甚軟累飯喫之其味極佳

魠魚肉法

凡燒肉忌桑柴火○燒肉用簽子棹於炭火上蘸油

去燖皮煮肉用芝麻花爲末置肉上則油不流〇煮諸般肉用紙封鍋口或以楮實同煮則易爛其味香美〇煮肥肉先用芝麻花茄花同物料調稀糊塗上火炙乾下鍋煮熟〇夏月熟肉單用醋煮可留旬日〇夏月用磁罌盛熟肉於鍋中火煨水燒滾候冷再燒常令熱氣不絶可留一二日不壞〇煮陳肉待滾時將燒紅炭數塊淬之則不[illegible]敗

肉用胡桃三箇每箇錯十數竅同煮其臭氣皆入胡桃中

治鹿肉法經云獸肉雖多惟鹿可食蓋食靈草異其衆也　醃鹿尾刀削去尾根上毛剔去骨用塩一銭輸銭五分塡尾内杖夾風吹乾○醃鹿脯淨肉十斤去筋膜随縷切作大條用塩五两川椒三銭葱蒜四两好酒二升和肉拌淹每日翻两遍冬三日夏一伏時取出以線逐條穿油搽晒乾○炙鹿肉者半熟燒燒法見上○煮鹿舌尾冷水下慢火煮水小火慢不損味○煮鹿肉冷水下煮七八分熟煮過則乾燥無味○鹿羹用肉不拘多小洗淨控乾切以醋酒多醋少浴過用花椒茴香紅豆桂

皮俱為細末量肉多少下之却將酒醋醬拌勻加葱白數莖入磁罌蜜封其口用重湯慢火煮只候軟爛方可食

煑牛肉滚湯下不蓋慢火養熟○雪下覓炙取牛肉作片以刀背搗之使軟揷串和油塩壓置待其盡入用慢火燒之乍浸水旋出更燒如是者三又塗油茬而更燒之極軟味佳○牛肉去其筋骨與雉肉爛搗和以油醬印於小刻板暫乾食其味極而佳

洗猪肚用乾麪洗猪腸用砂糖則不腥○糟蒸猪肚

将一箇洗淨将黃地芪黃洗淨搥碎裝入肚內令
竹簽簽住用醇糟包肚放在罐內重湯以文武火
蒸熟為度〇猪肉三斤作一段每斤用淨鹽一兩
擦勻入缸醃數日逐日翻二三遍却入酒醋再醃
三五日翻四五次取出控乾先備百沸湯一鍋逐
旋将肉入湯蘸急提起趁熱以香油勻刷掛當煙
頭處熏之日後再用臘糟加酒拌勻塗肉表裏再
醃十日取出掛厨中煙頭上若人家煙小用糠煙
上熏十日使其煙晝夜不絕羊肉亦當依此法〇
猪皮水晶膾猪皮刮去脂洗淨每斤用水一斗葱

椒陳皮少許慢火煮皮軟取出細切如縷却入原
水内再煮稀稠得中用綿子濾候凝即成膾切釅
醋澆食

煮羊肺肚胎髓切洗入砂罐煮用生薑三斤椒鹽各
少許葱三握濕紙覆罐口勿泄味慢火爆候半熟
再切細添些酒再煮軟供○蒸羊羊一隻撏淨去
頭蹄腸肚等用地椒細料物酒醋調勻澆肉上浸
一時許入空鍋内柴棒架起盆合泥封發火不得
大緊候熟内碗另供原汁○膾羊肝薄切攤紙上
血盡縷切羊百葉亦縷細入薑蒜醋澆供炒葱油

沫過不腥

煮熊掌用石灰沸湯挦淨布纒煮熟或糟亦佳

煮兔肥者一隻煮七八熟拆開縷切用香油四两煉熟下肉入塩少許葱蒜一握炒片時却將原汁澄清下鍋滚二三沸入醤些少再滚一二沸調麪絲更加活血两杓滚一沸看滋味添塩醋少許

糊犬黄者大補黒者次之用犬一隻退淨剔去骨塩酒醋浴過每肉一斤用醇酒一盞醋一盞白塩半两油醤少許細料量下拌匀用冬瓜一箇切去蓋取出穰將肉盛於内仍用蓋合了又用竹簽簽定

紙封固不令漏氣又用稻草細索將冬瓜纏定又用益泥固濟却用稻糠火燒半着却將冬瓜埋在火中煨過一宿至次日剖開食之其冬瓜亦可食此法最佳如無冬瓜只用尾罐煮之亦佳○犬一隻去皮與骨先以骨交安於鼎中只洗其腸而他臟及肉並皆勿洗於水(洗則生臭)剮裂作片與油醬及胡椒川椒茡諸料物調句置於骨上以陶罌坐安於鼎口用麪調塗其隙勿令泄氣貯水於陶罌内仍以藁草慢火煮之待其陶罌水熱易以他水三易則肉已爛熟用空石二三立足矣其味極佳少

無犬臭

炒雞

雞每隻治淨煉香油三両炒肉入葱蒜塩半両炒七分熟用醬一匙同研爛胡椒川椒茴香入水一大椀下鍋煮熟為度加好酒些少尤好〇七香雞用陳肥雌雞去毛淨洗從下作穴出其腸肚桔梗煮浸去苦味一鉢芊四五乇葱一握川椒一握清醬一鍾醋油各半鍾子右七味和雞納於雞腹內滓如有餘同盛於砂瓦缸中用油紙封其口又以砂楪盖之炊水重湯候熟食之雞味中第一上品也

煮鵝用櫻桃葉數片同煮則易軟○醃鴨卵雌鴨雖
無雄多喂豆麥肥壯則生卵自冬至後清明前皆
可醃每卵一百箇用鹽十兩灰三斤拌匀以卵蘸
米飲於鹽灰內滚成團收乾瓮內可留至夏
洗魚滴生油數點則無涎煮魚冷水或滚湯下末香
則不腥○烹魚時入酒少許則骨爛如粉○蒸鰣
魚即葦魚去腸不去鱗糁紅茶末去腥淨洗切作大
段盪鑼盛先鋪薤葉或荽或笋片酒醋供一椀菜
和鹽醬花椒少許放滚湯內頓熟供或煎食少用
油油自出

粉骨魚鯉魚洗淨勿切碎塩醃得所魚腹内納細料物椒芊葱蒜鍋内着水八酒半盞放下魚㨾楮實末三錢盖定勿走氣慢火養半日或一夜放冷置盤中其骨如粉○取生鯉繫懸而割其尾出血則無臭

梔子湯大魚去皮骨取肉細剁肥牛猪或雉雞肉亦細剁合椒芊菌葱真油等物料為丸栗子大中蔵海松子一箇醬與水調醎淡沸之取雞卵或菉末為衣淖過食之

魚生膾去尾肚皮薄切攤白紙上晒乾時細切如絲

以蘿蔔細剁布扭作汁芋蒜少許拌魚膾入楪以
芥辣醋澆○魚熟膾鯉魚皮鱗不拘多少沙盆內
擦洗白再換水濯淨約有多少添水加葱椒陳皮
熬至稠粘以綿濾淨以鰾少許再熬再濾候數縷
切作膾用黄韭生菜木犀鴨子筭蒜簇鹽芥辣醋
澆○膾醋煨葱四莖芊二两榆仁醤半盞椒末二
錢一處擂爛入酸醋內加鹽并糖拌膾用之或減
薑半两加胡椒一錢
酒魚脯臘月取大鯉魚洗淨以布拭乾每斤鹽一两
葱薑蒜川椒各少許和好酒同醃令酒浸過魚一

寸逐日翻動候滋味透取出晒乾削食○酒麪魚淨洗大魚切作手掌大用鹽二兩神麯末四兩椒百粒葱一握酒二升拌勻密封冬七日夏一宿可食

養蟹秋間多捉蟹無論雌雄盛以竹籃懸置瀑流或急灘餵以稻穗春來甚肥黄骨白肪踈美無比○淮南人藏蟹凡一兠數十蟹以皂莢半挺置其中則可經歲○糟蟹九月揀蟹三十介去尖淨拭乾糟五斤鹽二斤醋酒各半升交沉七日熟留至明年○酒蟹九月揀扡壯者十斤淨洗用稀篾籃盛

之懸當風處半日或一日以蟹乾為度用炒塩一斤四兩明礬末一兩五錢好酒五斤同拌勻浸蟹良久取出每蟹一箇揭開臍納花椒一粒用磁瓶收貯更用花椒糝其上以紙包瓶口紙上放鉛粉一粒如小豆大仍將箬葉扎縛封固或用好酒同臘糟五斤拌塩製造其味亦佳○醬醋蟹揀蟹大者麻皮扎定於温煖鍋内令肚出涎沫取出每斤用塩七錢半醋酒各半升香油二兩葱白五握炒作熟葱油醬半兩茴香椒末芊蒜橘皮各一錢同拌勻將蟹排在淨瓮内傾入酒醋浸之半月可食

底下安皂角一寸許○醬蟹揀百箇洗淨控乾逐箇臍内滿填鹽用線縛定仰疊入磁罐中以法醬二斤椒末二兩好酒一斗拌勻澆浸令過蟹一指酒少再添密封泥固冬二十日可食○法蟹大者十箇淨洗控乾經宿用鹽二兩半麥黃末二兩麹末一兩半仰疊蟹在瓶中以好酒二升同料物傾入半月熟用白芷末三錢其黃易結○沉蟹煮鹽湯極鹹放冷入缸以生蟹洗淨拭乾納於湯中若沉死蟹則腐傷不可食而使湯高於蟹仍入川椒以樻葉填定其上以木枝交撐待熟取用久留不傷○藥蟹清

醬和塩煮放冷納蟹入川椒胡椒末等料餘同上

法○沉蟹以燈照則砂取食時不許見燈

石花沉菜浄洗石花加塩又取蔓菁葱白切作細片加塩待其塩透傾出醎汁煮之貯於瓮中候其微温同沉石花菁葱必使石花與醎汁多小相均置諸温處覆以衣被經宿食之

造軟泡法

煮軟泡法造泡不堅壓則軟切作小片毎一串揷三四箇白鰕醢汁和水入煮罷以布加其上使藍水透出倒浸泡串於其中而煮之待其少熟取出則

以石花入於汁中而煮之爛搗生芋和汁以食極軟美絶佳

造料物法

造大料物法蕪荑仁烏楡仁良姜華撥紅豆砂仁川椒乾姜炮官桂蒔蘿茴香橘皮杏仁等分為末水浸蒸餅為丸如彈○造者力料物馬芹胡椒茴香乾姜官桂花椒烏川椒各等分為末滴水為丸毎用調和撚破入鍋出行者尤便

造蕪荑法楡錢不拘多少晒乾磁瓮鋪楡錢一層內撒鹽一層如此相間以漿水熟炊粟飯乘熱傾在冷缸。五大日酸便浸

用卽所謂漿水澆候軟控起用麪滾拌覆蓋盦黄上晒乾

○造麥黄法六月内取小麥淘去浮者水浸烈日晒每朝搜水至第七日漉出控乾蒸熟覆蓋盦黄上晒乾造酢用

造酪法嬭于半斤鍋内炒過後傾餘嬭熬数十沸盛於罐中候温用舊○⿰酉爾子内攪匀以紙封罐口酪於冬月煖處夏月凉處頓放則成酪○牛乳不拘多少鍋釜中煖火煎之緊則底焦燃馬牛糞火為上常以杓楊勿令溢出時復徹底縱横直句勿圓攪若断亦勿口吹吹則鮮若酪断不成其屋中必有蕃故也宜燒人髮牛羊角

蝦蟇碎之候四五沸便止瀉入盆內勿揚動待少冷掠去浮皮著別器中即真酥也餘者生絹袋濾濾訖以甜酪為酵若無酣酪醬木一合代之亦不可多大率熟乳一升用甜酪半匙以杓攪匀火炙磁鑵須極乾盛盛時熟乳人如渴體為候熱則酸冷則難成以氊絮之屬覆鑵令煖良久換蓋单生布明朝酪成六七月造者令如人體只置冷地勿蓋冬月造者令熱於人體○晒乾酪七八月間造之烈日炙酪酪上皮成掠取更炙又掠取盡無皮乃止鍋中炒少時即出盤盛曝乾浥時作團如梨大曝極乾收經年不

壞以供遠行作粥作醬細削以水煮沸便有酪味○炒乾酪用晒乾酪於熱酥油鍋內炒黃色收起以備遠行食用○乳成酪酪成酥酥成醍醐醍醐酥之精液也

造酥油法用牛嬭下鍋滾二三沸舀在盆內候冷定面結成酪皮將酪皮鍋內煎油去楂舀在椀內即是酥油○羊脂一斤猪肉四兩慢火熬濾去滓梨一箇去皮穰薄切栗肉十箇薄切紅棗十五箇去核切燈心一小把皂角一寸碎苽蔞子小許熬候梨乾再濾收貯

收臘糟乾糟用鹽拌捺實泥封則香帶酒味酸不香

收香油夏至間以甕瓶貯麻油蜜封以瓮甖盖之置瓦屋上立秋間下之則上明油也○臘月宜收香油若蚕室內點燈諸虫不入用熬膏藥大有神效婦人搽頭黑光無虱○鳳仙花子取油入餅則佳

造豉以大豆為黄蒸（即末醬）每一斗加鹽四升川椒四兩同淹春秋三日夏二日冬五日即成半熟加生芋細切五兩拌勻入甖封口埋蓬艾積草中厚覆之或馬糞中過七日或二七日乃取用

造醬法

正月雨水日及十月立冬日造醬○造醬忌辛日○水日造醬則生虫○三伏内黄道日浸豆黄道日蒸拌忌婦人見則生虫○東坡曰三伏中合醬不生虫○日未出及已沒下醬不引蠅子○晦日造墻下面北啣枚不語合醬則虫不生

生黄醬三伏中不拘黄黑豆揀净水浸一宿漉出入鍋煮令熟爛取出攤令極冷多用白麪拌匀攤在蘆席上用麥稭蒼耳葉淹一日發熱二日作黄衣三日後翻轉烈日晒乾愈晒愈好黄子一斤用塩四兩為率汲井華水下高黄子一拳晒之不犯水

生水麪多好醬黄晒多好醬味

黄熟醬黄黑豆揀淨炒熟磨成細末每豆末一斗麪一二斗入湯和匂作片子蒸熟攤在蘆席上用麥稭蒼耳葉淹待有黄衣烈日晒乾黄子一斤用鹽五两井華水下水高一拳晒之

麪醬白麪冷水和作硬劑切作一指厚片子籠内爛蒸熟攤晒半日候乾以猪葉蒼耳麥稭淹蓋至黄白衣上匂為度去蓋物翻轉至次日晒乾刷去黄擣碎每斤用鹽四两煎湯泡鹽作水下之用貫衆煎湯泡

鹽作水下之

大麥醬黒豆五斗炒熟水浸半日并浸水入鍋煮令
爛傾出候冷以大麥麪百斤拌匀以篩篩下麪用
煮豆汁和搜作劑切作大片上甑蒸熟取出攤冷
以楮葉淹盖候黄衣上汁乾再晒擣碎揀丁日或
火日下之毎黄子一斗用塩二斤井華水入升和
盐入缸晒之
楡仁醬楡仁淘浄浸一伏時接洗去浮皮再以布袋
盛於寛水中揉洗去涎控乾以蓼汁拌濕同晒乾
如此七次毎用楡仁一升發過麪麴四斤塩一斤
依造麪醬法製之○楡實作醬食甚香美

東國造醬法大豆揀淨水浸一宿漉出入釜煮令爛
熟取出手摩作團如拳盛於藁篅而每層以藁草
爲隔置溫處待上黃衣烈日出晒還置溫處使之
自乾此所謂末醬也末醬一斗以塩五升和於沸
湯篩其滓放冷先以末醬入瓮仍以下塩湯與末
醬平晒之觀其水縮更下塩湯待熟用之○沉醬
時沙蔘桔梗去皮曝乾搗末篩下盛袋沉水去苦
味絞去水入袋沉醬瓮味勝泥醬○生蟹細打絞
取醬肉壓粑蒸熟入袋沉于醬瓮味極好○雛鷄
卵微碎外皮入醬瓮味極佳○乾大鰕搗入醬瓮

其味絶美牛肉亦好○獐肉或羊肉兔肉去筋膜四斤醬麴一斤半擣細塩一斤一云四兩葱白細切一椀良薑川椒蒔蘿陳皮各二兩一云各三兩右件用酒拌匀如稠粥小瓮盛封十餘日覷稠時再入酒味淡時加塩用泥封固日中曬之○救醬失味取竈一二升入瓮中卽如本味 一夜去瓮盖八霜雪則好

造醋法

米醋陳倉米一斗或糯米用水浸一宿炊作飯攤溫冷麋麴二十兩擣細火焙乾以紙襯地上出火氣

拌飯匀放淨瓮內入新汲水三斗又拌匀揩捺平
用紙兩三層密封甕口勿見風向南方安候四十
九日開用小麥二升炒燋投瓮火頃取醋鍋內煎
沸入瓶上用炒麥一撮醋久不壞取頭醋了再用
水一斗半釀第二醋旬日可食第二醋了又用水
七升半釀第三醋更數日可食第三醋了又用燋
麥半升許入瓮內搭色猶可取第四醋醋孰尚如
市中賣者此醋妙不可言未醋熟者蓋謂炒米亙
此法用炒米所以性平口陳倉米五斗不淘淨浸
每日換水二次至七日做熟飯乘熱便入瓮按平

封閉勿令氣出第二日翻轉至第七日開再翻轉
傾入井華水三擔又封閉一七日攪一遍再封二
七日再攪至三七日即成好醋此法甚簡易尤妙
○三黃醋三伏中將陳倉米一斗淘淨做熟硬飯
攤句候冷定飯面上以楮葉或蒼耳青蒿蓋罨候
黃衣上去蓋物翻轉過至次日晒乾簸去黃衣淨
罷收貯再用陳米一斗做熟硬飯晒乾亦用淨罷
收貯至秋社日再用陳米一斗做熟飯與上件黃
子乾飯拌句下水飯面上約水高四指紙帛幪頭
至四十九日方熟慎勿動着待其自然成熟此法

極秘

小麥醋小麥不拘多小淘淨用清水浸三日漉出控乾蒸熟於煖處攤開鋪放蘆席上楮葉蓋之三五日黃衣上去葉晒乾簸淨入缸用水拌勻上面可留一拳水封閉四十九日可熟

大麥醋大麥二斗內一斗炒令黃色水浸一宿炊熟以白麪六斤拌和淨室內鋪席攤勻楮葉覆蓋七日黃衣上晒乾更將餘者一斗炒黃浸一宿炊熟攤溫同和入黃子梂在缸內以水六斗勻攪密蓋三七日可熟

秋年醋五月五日或七月七日以秋年米一斗麼鍪
爛烹碎麴五升調和東流水一盆井華水亦好沸
湯調和盛瓮以油紙封口可以青色袱以艾編覆
之過三七日用之用一盞則還以旨酒一盞添入
燒酒尤好釀時菖蒲細剉乾淨調和則好
柿醋柿子欲紅時摘取去蔕盛於瓮內日久待毛生
以清酒灌之又將麴子一塊火炙浸之便成好醋
醋盡更灌酒浸炙麴用之雖至累年更不入柿
棗醋大棗半熟時依上法沉之〇菖蒲根剉作醋法
依上極佳

糟醋

臘糟一石水浥麩糠春秋四斗夏三斗冬五斗麥麩春秋夏二斗半冬三斗拌和勻溫煖處放罨蓋勤拌捺須氣香咂嘗有醋味依常法製造淋之

千里醋

烏梅去核一斤許以釅醋五升浸一伏時晒乾再入醋浸晒乾再浸以醋盡為度搗末醋浸蒸餠和為丸如芡實大欲食投一二丸於湯中即成好醋

收醋法

凡收醋須用頭出者裝入瓶每瓶燒紅炭一塊投之更搽炒小麥一撮箬封泥固或有入燒鹽者其味反淡○醋瓮下須安磚石以隔濕氣忌生

水醎氣雜手皆易致敗又因娠婦取毀者車轍中土掏着瓮中自成好

造酒法

三伏中合麴不生虫○末日造麴則酸○造麴初伏後最佳中伏後末伏前次之小麥不拘多少磨擣麰麥十斗取麪二斗為准踏麴(麴多則酒味薄)先浸菉豆取汁取辣蓼與菉豆汁和造日未出時溲麴欲剛量是日人力可踏溲之不可經宿踏欲極堅每圍用蓮葉蒼耳葉密裹懸當風通凉處至十月収之造麴良好全在剛溲堅踏若不剛溲欲雖欲(堅)踏濃

潰而出若不堅踏麯力頓失不能殺米○造蔘麯用糯米以蔘汁浸一宿漉出以乾麪拌句篩去浮麪紙囊貯之掛通風處戚夏為之兩月可用造酒極醇○作酒麿本白米一斗洗淨浸水冬十春秋五夏三日待米透心潤濕取蒸爛熟入麯少許手挼挼十分調句納缸封口冬置煖處夏置凉處待消化成酒取用其味微酸澁而滑為好○清明水及穀雨水造酒色紺味烈可儲久清明日及穀雨日取長江水造酒色紺味烈取時候之烈益○秋露繁濃時作盤以收之造酒名秋露白味最香冽○中京人釀好酒以泥封口

莫令絲毫漏泄蔵之數年其味轉佳總泄漏便不中用

白露酒（俗稱方文酒）白米一斗百洗作末盛于瓮以熱水三瓶乘沸調和待冷麴末一升半真末一升半腐本一升調極匀入瓮第三日四日（一云過三日待熟）又以白米二斗百洗熟烹以沸湯六瓶調和待冷與本醸添麯末一升調和過七八日乃熟以紙心燃火入于瓮内驗其生熟熟則火不滅生則滅此後功勿添他水欲作旨酒則調水時每斗以二瓶半為限欲多出則上槽時井華水二瓶添調麴（一云一斗末用五合足矣）添

釀二斗時不可添麴欲使
色白則每斗用麴三合

少麴酒精鑿粳米一斗笄籌百洗作末盛陶盆淨水
二瓶合米末滓湯沸以湯水和末句調候冷和以
麴碎一升五合至七日又以精鑿米二斗如前百
洗先以水湯沸每一斗水二瓶洒句候冷以前釀
雜調之入甕至三七日澄清後用之

藥山春正月上亥日白米五斗淨洗浸水好麴麤擣
五升以五瓶水浸之翌日作末蒸熟作餅篩浸麴
去滓將前浸并新汲水漉之合為二十瓶調蒸餅
乘熱入瓶取東向桃枝攪之再三覆油紙布袱置

虗廳日久或有浮漚每每拯去至二月晦間五斗
米如前淨洗蒸飯以添待春末夏初間蟻浮色濃
後用之味甚薰烈酌用時勿令入生水氣此乃十
斗釀酒法所釀多少以此推之○正月上亥日或
日暄則餅及飯候冷入瓮或日寒則過亥日釀之
無妨但添釀此視退日欲久用則倒清盛入砂缸
埋不見陽處則雖經三夏味不變一云每一斗用
麴三合真末三合入水二瓶半亦為旨酒或用三
瓶猶好欲十斗則以四斗為本以六斗添釀而添
釀米沉水拯出更不調水而蒸之仍置甑中待其

熱氣少出便納酒本甕中以東向桃枝并酒本力
攪之其餘同上

壷山春某月初一日白米一斗五升百洗細末以冷
水七升調匀更以沸湯一斗八升沃晒攪調則未
膠待其極冷麯末二升真末二升拌匀入甕釀之
至十三日又以白米二斗五升百洗細末盛廣[illegible]
以熱水二斗五升拌匀待冷加入麯末與前本雜
調爲二次酒本至十三日白米五斗百洗蒸飯入
熱水五斗調極其透潤鋪諸篕席待冷入麯末二
升真末一升與二次前本調入甕置不寒不熱處

露其食不覆則酒味不變過二三朔可飲一法後次五斗作末蒸熟亦可

三亥酒法正月上亥日粘米一斗百洗作末煮稀粥待冷麯末真末各一升調和入食次亥日粘米白米各一斗百洗作末孔餠煮出停冷和前釀納食三亥日白米五斗百洗蒸飯停冷熟水三鍮盆調冷同入過三月用

内局香醞法造麯以麥磨之下篩其末每一圓入一斗碎菉豆一合調和造作○白米十斗粘米一斗百洗蒸出用熱水十五瓶調和待其水盡入于蒸

飯然後鋪於簟上寒之良久麴末一斗五升腐本一瓶調和釀之

栢子酒釀法如溫香而但以實栢子二斗與原入麴末一斗同擣爛入酒本調和釀之

胡桃酒釀法與栢子酒同而但以胡桃代之

桃花酒元月將精鑿粳米二斗五升百洗作末活木二斗五升湯沸和勻候冷調麴末眞末各一升入三瓮待桃花盛開復以粳米粘米各三斗百洗經宿合蒸活水六斗湯沸候冷均調又待飯冷取桃花二升先納瓮底並前釀和入桃花二三枝插其中

待其熟上槽（一云雖如此初釀減水五升合釀時減三四升味尤佳常置寒冷處待熟）

蓮葉酒粘白米百洗浸水經宿蒸熟又明日計每斗入麹末七合熟水二瓶飯與水各罷停冷和合先鋪蓮葉於瓮底次鋪飯麹層層隔鋪切葉生水日熱則或味酸須趂霜前葉末枯時香之釀味異常雖過春夏不變傾瓮取用後以好酒替入香味依舊

鏡面䅘波酒白米一斗水浸經一宿作末以水二斗作粥待冷入麹末二升調勻作本粘米二斗水浸經夜蒸熟以熱水三斗拌勻待冷與前本合釀待

熟上槽可得酒五斗○粘米一斗作末為本白米二斗或三斗作粥釀法上同色可愛味殊絶末作多出

碧香酒白米一斗百洗作末用湯水二斗作粥待冷真麴二升和合釀之七日後白米二升百洗濃蒸湯水二斗均調待冷真麴二合合釀待熟上槽法雖如此麴必小加乃好

荷香酒白米一升作末造孔餅烹熟待冷麴末五合抖擻調和釀之第三日又以粘米一斗洒水熟蒸良久寒之與本釀調和入瓮不使有客水之氣過

三七日乃可熟

梨花酒正月上亥日前期三日百洗白米浸水出細末細篩不用水揑作塊大於雞卵於甕中松葉作隔層鋪置房上不煖處七日出鋪草席或生布上晒乾半日又埋松葉又如是一次後出晒令極乾藏置紙囊梨花開後經夏皆可釀之白米如前搗末作孔餅煮出停冷以所造麴末拌勻入甕數日一翻易春一七夏三七可用熟時置甕水中欲酒稠甘則一斗八麴末七升欲其清烈則入三四升煮餅水停冷調釀或蒸末飯如常釀或粘米釀皆

終始切忌生水作塊時太燥則不堅大湿則中腐有青點

清暑酒精鑿粘米一斗朝浸活水別以麹末二升分浸二瓶水同日夕蒸熟和水半瓶待其盡漬舉瓶就井注洗蒸飯以冷為度去水氣後以浸麹水用篩除滓拌匀翌日夕盛冷水於大甕以釀瓮安其中日易水再三六七日上糟帝以盛酒瓶浸水用之此方只宜暑月

浮蟻酒粘米一斗蒸飯盛甕冷之水三瓶沸湯冷之以麹一升先調於水與蒸飯調和入甕經三宿末

乃熟澄清後以酒酷少許浮而用之其形如浮蟻味甘而冽正合於夏節之用○麴末先日一浸水篩下用之妙

清甘酒粘米一斗蒸飯麴末半升不用水以好酒一瓶半調和釀之其味如蜜

葡萄酒葡萄熟者接取汁同粘米飯白麴和釀自然成酒味亦美好山葡萄亦可

白酒春夏用糯米二斗（冬用三斗）放缸内浸水一夜清晨用新水淘洗数次務要潔净漉出控乾上甑蒸之待氣上又加一層如此數次米盡用甑蓋上候

其糜將大盆一箇放水架於盆上擡甑架上用熟井水淋過務要糜冷（冬則用井水淋過數次復用盆內熟水淋一次令糜溫和）放入缸內每米二斗用白酒麴五丸（三斗則用九丸）研細糝於糜上用手拌勻中間開井四邊撲緊著以簸箕冬用甑蓬蓋缸口（冬用草薦四邊圍遶上面亦蓋草薦勿令缸冷）來日酒出用盞舀酒澆淋四邊如此七日取酒用之胗（缸冷酒酵不來則用甁盛熟水放缸內酒酵自來）

○一日酒好酒一鉢麴末二升水三鉢白米一斗爛蒸調勻罨之溫處朝釀夕飲夕釀朝飲以糯米作飯釀尤勝作末造粥釀亦可

三日酒湯水一斗待冷麴末四升浸其水經夜白米一斗百洗蒸飯爛熟候冷以所浸麴摅取汁去滓以其汁調飯釀三日乃飲更入好酒一鉢則尤佳

雜穀酒粱秫粘蜀粘黍稷等米中一種或相雜一斗作末二瓶半沸熟入末攪勻作粥待冷麴末水真末各二升調和入甕急客水過三四日待熟又以雜米中一種或相雜米或雜白米尤好三斗作末水七瓶沸湯先入末滓待幾熟次入米末作粥候冷與前本合釀過七日上槽過半熟後粘米或黍米三四升作末作粥加釀則味尤辛烈雖雜米必須作

末醸之
地酒白米一斗麴末三升松葉剉一升入缸密蓋掘
地以松枝四圍納缸覆土七月而出
内局紅露酒醸法如香醞而麴則以二斗爲限香醞
三瓶二繕燒出一瓶承露時以芝草一兩細切置
于瓶口則紅色濃深則内局以清酒用銀兜煮取
故與外處燒酒不同○露酒方粳米粘米各一斗
浸水作末細麴九升湯水八斗加之亦可交醸過
三日粘米二斗烝飯待冷與本合醸七日後燒出
三易上水十二次則其味平順八九次則味極烈取

火用真木及麦稈藁等而勿使緩急○露酒消毒
方焼出時以蜂蜜塗于承露瓶底則消毒味甚佳
若蜂蜜多則太甘少則無效随酒多寡量宜塗之
○以桂皮砂糖末置缸口則酒味殊絶

煮酒以上好青酒一瓶胡椒黄蜜各一銭用陶缸盛
置於釜内従絃置水煮之経時乃出煮時瓶数多
少任意○酒一瓶入黄蠟二銭胡椒研一銭緊封
口置一撮湿米於其上重湯煮之米成飯即成取
出放冷用

過夏酒粘米一斗箕篝百洗浸又以細末麹五合盛

細爺湯水半瓶候冷浸爺晝日浄水八九合湯沸候冷将粘米洒勻蒸熟後和以半瓶浸麹水麹末則不用入缸封口至三日開視其爛熟與否以露酒灌之若粘釀甘則灌九鐥欲其味烈更加二三鐥欲甘則量減灌後七日上糟○粘米一斗百洗水浸一宿漉出晒水三四合蒸熟後以巾拭兕使無水氣鋪其蒸飯候冷以白露酒數鐥洒誧以飯粒散解為度和麹末五合入缸置不熱不冷處待其爛熟以露酒灌之甘烈隨意候其飯盡解上槽

蜜酒蜜四升酒九升同煮掠去沫夏月極冷冬月少

温入麹屑四両白酵一両龍脳豆大紙七重掩之
日去一紙七日酒成分近地氣冬月須用火温分
令凍味甘軟○蜜二斤水一椀同煮去沫下白麹
一升半好乾酵三両毎日三攪三日熟甚佳

花香入酒方甘菊盛開時揀摘晒乾用甕盛酒一斗
以菊二両盛生絹袋懸於酒面上約離一指高密
封甕口經宿去袋酒味有菊香如臈梅一切有香
之花依此法為之亦可○酒醅欲濃時用甘菊去
蒂蔕二両入醅攪勻次日早榨取其味香味諸有
香無毒之花亦可依此

五加皮酒四五月去外皮用一斤(乾則十兩)冬月則并外皮倍入水十瓶煎至五瓶用白米一斗白洗作末以五加煎水三瓶(欲作旨酒用二瓶半)乘沸調和待冷麯末五合眞末五合腐本一升調均入瓮爛熟後以白米二斗百洗熟蒸以五加水六瓶調和待冷與本釀同和以釀待熟上槽雖釀累斗煎水用麯倣此爲例且凡調水時切勿用他水○百米一斗百洗入麯末四升以五加煎水四五瓶釀酒煮作露酒又以粘米五升百洗入細末麯七合用五加水三瓶釀酒待其味少甘辛烈以露酒注于其中以油

紙封置微温處過七八日上槽○右人云寧得一
把五加不用金玉滿車又曰文章（五加一名文章草）作酒
金不言貴五加皮盃上品靈藥也
天門冬酒去皮心擣取汁二斗漬麴二升麴發以糯
米二斗准家釀法○酒封四七日取出澄清飲之造
若得天門冬為末和服尤佳
枸杞酒枸杞子煎五升如稀餳浸麋擣麴末一升以
糯米五斗如洗晒乾炊○春夏冷下秋冬稍温和飯
匀入瓮夏七日勤看勿令熱春冬十日密封閉之
待熟榨濾用之（五加皮地黃白朮天門冬酒皆○此法准）○枸杞春夏

採葉秋採莖實（堅壽硬安）用久服輕身輕氣◇枸杞子
漬酒服法正月上寅日採根細切陰乾一升二月
上卯日漬於清酒一斗而七日去滓晨服（勿於食後服之）
四月上巳日採葉五月上午日漬酒七月上申日
取花（恐作莖）八月上酉日漬酒十月上亥日取實十
一月上子日漬酒服並如上法河西女子服此酒
得年三百八十五而如十六七歲漢使者得其方
服十三日身輕氣盛百日容顏光麗白髮還黑落
齒更生得三百年不老○枸杞子五升清酒二斗
研搦浸七日去滓飲之初以三合為始後則任性

能補益

甘菊酒甘菊苗釀酒常服可以却老○南陽穰縣有井甘谷水左右皆生菊花隨水中故味甘居人不穿井飲谷水壽高者四五十歲

石菖蒲酒石菖蒲一寸九節者五月五日採根後取汁入糯米飯細麯釀酒服通神延年

百花酒百草花煮取汁釀酒服治百病長生

地黃酒糯米一斗生地黃三升細切同蒸爛熟入白麯如常法拌釀候熟飲之大能和血住顏

戊戌酒糯米三斗蒸熟黃雄犬一隻去皮臓煮一伏

時候極爛擣為泥連汁與飯同拌勻用白麴三兩
和勻釀之二七日候熟空心飲一杯勝常酒一瓶
補養元氣老人尤佳

酒中漬藥法凡漬酒藥皆細切生絹袋盛之入酒密
封經春五夏三秋七冬十日視其濃烈便可濾出
取清服之滓可暴燥為麤末更漬飲之○一瓶酒
浸麤末藥三兩為正

救酒不沸法釀酒失冷有三四日不沸者篘檢開飯
中央以好酒傾其中須臾便沸○救酸酒法每大
瓶赤小豆一升一云二升炒燋袋盛浸於酒中酸味即

止
食麪後欲飲酒先以酒嚥去目漢椒二三粒則不爲病○洛陽人劉凡年七十猶劇飲每一飲酒輒一嗽口雖醉不忘因此無齒疾○醫鑑本草曰酒之毒在齒每飲一杯即吸水嗽滌則不醉○養生紀要云暮毋大醉又云毋三防夜醉蓋恐酒毒停聚害人臟腑也○晦日不可大醉○杜康善造酒以丁酉日死故是日不飲酒會客

附食忌

粥後食白湯成肺疾○銅器合熱食汗滴食中殺人

○醫方云日月蝕未平時特忌飲食又云凡人患
㽋病多由月食夜飲食之致○過熱病後食蕁菜
殺人○蜜忌葱萵苣○鱉葱韭與蜜同食殺人黄
一云燒葱和蜜食撻人氣必殺人○木麥與猪同
食發熱風鬓髮落○食果忌桃杏雙仁有毒勿食
○食桃後入浴成淋疾○果子落地經宿蟲蟻食
之者勿食○九月勿食被霜瓜令人成反胃病○
紅柿不可與酒同食○柿梨不與蟹同食○食菌
忌有毛者及下無紋者夜有光者煮不熟者欲爛
無虫者煮訖照人無影者春夏有悪蟲毒蛇經過

者皆殺人○赤色仰面不覆者生田野中者皆毒○誤食毒菌者往往笑不止。死而惟掘地為坎投水攪取清者飲之○食菌中毒鳥飲真油觀症輕重多少隨宜○治菌毒瓢子裏燒灰和水飲之甚妙○食魚忌魚無腸膽及頭無鰓勿食三年陰不起女子絶生○生魚目赤不可作膾○魚目合者不可食○蟹目凹不可食○頭髮在魚鮓内者殺人○鯿魚與麥門冬同食殺人○生魚與牛乳酸物不可同食○黄顙魚(鳥鮎魚之類)與荊芥同食殺人○鮯肉不可與醋同食○食鳥獸忌牛羊豬肉皆

不得以楮木桑木蒸炙食之令人腹内生蟲○六畜自死疫死皆不可食○鳥獸自死口不開者不可食○獸自死北首及伏地者食之殺人○凡肉及肝落地不着塵土者不可食○爊肉不乾者殺人○猪肉落水浮者不可食○肉中有如珠點者不可食○痼疾人不可食熊肉令終身不愈○諸禽肉肝青者殺人○雞及野鳥不伸足者殺人○鳥雞白足者不可食○牛與猪同食生寸白虫○牛與白酒同食生寸白虫○食肥肉及熱羹不得飲冷水○犬肉與蒜同食則損人○白犬肉與生

葱同食九竅出血○牛乳與生魚酸物同食腹中結癖牝牛酪皆與酸物不同食

附救荒

飢困將死人救活法飢困將死之人若頓食或喫熱物則必死先以生醬汁和水與之次以凉粥與之候其蘇醒漸與粥○飢而有浮氣者如右法救食療後元氣稍實而浮氣不消則千金木皮俗名北木不限多少煮之取汁以米稱汁作粥量飢者之氣候而與之消飢腫極良○千金酒方先以糯米稈濃煎去稈次入千金木皮再煎一二沸待冷入食斟

酌和麴末次日入米粥待熟澄清則味甘美服之
消飢腫神驗凡釀水二盆米一升爲准○取松葉
末法松葉安五臟能不飢其實與脂根及皮皆云
辟穀惟葉最能絶粒然必須和以楡皮汁可無大
便秘澁之患○松葉不限多少摘取生者擣取細
末蒸曝用之如擣時自然成丸者晒乾易擣或取
葉二斗豆一升炒過乘熱合擣則作末甚易若蒸
擣再末則可減苦味而不蒸者尤有氣力○松葉
擣碎盛帒浸於流水中經三四日取出蒸晒或焕
乾擣末則其味甚甘○松葉末三合米末一合楡

皮汁一升和匀作粥可以朝夕度飢益松葉性澁榆皮性滑和之以穀末能益胃分利二腑不但備凶歉欲善攝養者用此則勝於五穀膏粱亦可以治病近年（榆皮不産之處則作粥不須用榆汁白水不妨）松葉末二合豆末一合和冷水服之走一息不飢常須盛帶之

○松葉摘取熟搗則葉糜碎成泥須搗之甚熟以成泥為限和穀末作淡粥舊方初搗成片曝乾更搗為末々為末遲味亦不好至於以榆汁作粥則味極惡不堪食此方則可以即時為末味亦甚好

○松葉久食大便不通則豆末一二匙和水飲連

二三日即通○以豆末和粥作之或以生豆浸潤嚼食則大便不堅秘○服松葉生磨取瀑下靜水底塵泥塗之即差○松白皮蒸食之辟穀不飢熟末每晨和水服或蜜丸服可辟穀長生○栢葉同

救荒方白米和穀末○松脂一斤白茯苓四兩為而食之乃可以生

松脂久服斷穀不飢○榆皮荒歲人食之以當粮取白皮搗末和水服○榆皮性滑久服不飢採皮取白曝乾搗末以用而不如取汁之為易且良實與葉亦可採用○榆皮不拘老嫩採取搗碎盛於陶瓮成木槽浸水取汁用汁盡添水攪之汁出無

窮○楡白皮末二升米末一合松葉末一合白湯和匀作餅納沸湯中熟過放冷取食○一法楡白皮末一升米末一合白湯作餅烹食或以油少灼之作煎餅以食如無油則用蠟灼之亦良○橡實去皮煮食最益實中令人不飢救荒方曰廿加穀末而食之乃可以生○桔梗淨洗爛烹入缸沉水踏之令苦味盡出而糜爛成泥和穀末蒸熟或蒸之於炊飯中食之不飢雖無穀而食亦不飢○葛藤根淨洗去皮爛搗水飛去其滓取成泥沉澱去水和米末作飯粥泥食之不飢○白茯苓善能斷穀不飢○取朮作散

或作丸服可以代粮有人避亂山中飢困欲死採术服遂不飢至数十年還鄉里顏色如故○薯蕷根蒸熟食之或擣粉作麪食之凶年可以充粮不飢最佳○旋葍根蒸熟食之不飢○萎蕤味甘平無毒補虛勞與松皮等物同煮熟食之最好療飢○黄精（其葉相對為黄精不對為偏精功用劣平安道有之）久服斷穀不飢甘美易食根葉花實皆可服餌或蒸熟或晒乾丸散隨宜凶年可休粮○天門冬取根蒸熟去皮心食之甚香美荒年取啖足以斷穀止飢○百合採根蒸煮食之甚益人可休粮○何首烏採根蒸曝

九散任意亦可生啖可休粮○蓮子蓮根芰仁芡仁皆可休粮○芋(連上)煮熟食之可以當粮而度飢年○閣皂山一寺有異僧專力種芋歲收極多杼擣如泥造墼(未燒磚也)爲墻人莫測其所爲後遇大無民多餓死獨此寺四十餘僧食芋墼免飢人始異之(齊民要術曰芋可以救飢而人或不知此方或知而不種坐致滅没悲夫爲人收者安可不督課哉)○烏芋(埜草俗名烏)作粉食之或煮熟食令人不飢漢書荊州飢民採鳧茈而食之范仲淹巡撫江淮時進此草○蘿蔔根早朝煨熟食之不飢不寒○蔓菁四時皆有春食苗夏食葉秋食莖冬食根可

以備飢歳○蔓菁子水煮三遍令盡苦味曝乾擣末水服二銭日三次久漸增服可以辟穀○免絲子酒浸春五夏三秋七冬十日取出蒸熟擣爛作飯常服之療風疾耐飢有人患風疾緩因兵荒收服數斛舊疾頓愈○薺菜性温和中利五臓煮粥喫能引血歸肝蔡西山讀書時常喫薺療飢○羊蹄根取芽煮羹亦足充腹○二月以後則田藻山菜檀葉槐葉蒿葉皆可以救飢而然必和以穀末而食之乃可以生無穀而食則不得生矣須自穀物稍有時預皆撙節和雜穀食之無使頓盡○生

粟煨熟食之令人耐飢○黄栗紅棗胡桃乾柿右
四果去核史碓内同擣團作㕓餅或印作磚塊晒
乾收用古有異僧頽求衣物積久至多遇荒歲與
此全生○大棗久服不飢○海松子稀食之不飢
○小柿蒸熟去核大棗亦去核同擣食之足以代
粮○榛子久服令人不飢○食蠟法嚼蠟方寸終
日不飢以蠟合大棗咀嚼則易爛○大米三合炒
過以蠟二兩熔銚内入米炒令乾嚼數日不飢與
胡桃二箇即思食○黄蠟為油入白麪一斤作煎
餅飽食百日不飢○黄蠟合松脂杏仁棗肉茯苓

等分為末作丸服五十丸便不飢○白茯苓末四兩白麪二兩水和以黄蠟代油煿成煎餅飽食一頓便絶食三日後飲脂麻湯以潤腸胃○黄蠟松脂白茯苓甘菊花等分爲末煉蜜和丸如彈子大每一丸白湯嚼下辟穀不飢○千金麪每一匙冷水調下可百日不飢○大麥麪（小麥麪亦可）一斤白茯苓末四兩以牛乳和爲方寸餅子煮熟飽食可百日不飢○劉景先服黒豆法（景先郎永寧中黄門待郎傳得此法於太白山隱士）黒豆五升淘洗蒸三遍晒乾去皮為末大麻子（俗云虎荏而未詳或以蔵鏡道麻子代用）三升湯浸一宿漉出晒乾

蒸三遍令口開去皮為末用糯米粥合和搗勻成
團如拳大再入甑蒸之從夜至子住火至寅取出
盛磁器蓋定勿令風乾每服一二塊以飽為度不
得喫一切物第一頓七日不食第二頓七七日不
食第三頓百日不食第四頓永不飢容貌佳勝更
不憔悴渴則研大麻子汁飲之以潤臟腑若要重
喫物服葵菜湯以解之或葵子三合搗碎煎湯冷
服亦可（一方有白茯苓五兩）左元放救荒法擇取雄黃黑
豆三七粒生者熟挼之（謂手摩良久也）令暖氣徹豆心先
一日不食次早以冷水吞下魚肉菜果不復經口

渴則飲冷水初雖少困一數日後體力壯健不復思食○黑豆一升貫衆一斤細剉同煮香熟反豆覆令展盡餘汁簸去貫衆只取黑豆空心日淡五七粒任食草木無妨忌魚肉果菜及熱湯數日後不復思食○黑豆炒熟以棗肉同搗爲麨麨即糜食之類呼以代食○大豆黃末服餌之可辟穀度飢歲○胡麻九蒸九曝熬搗餌之斷穀不飢長生又合白大豆紅棗同蒸曝作團食不飢斷穀○白脂麻蒸曝服餌以辟穀○荏子蒸熟烈日乾之當口開舂取米食之亦可休糧青粱米醋拌百蒸百曝可○

作糗糧辟穀〇青粱米一斗以苦酒一斗漬之三日出百蒸百曝好裹藏之遠行時一飡十日不飢重飡九十日不飢〇糯米一斗淘洗百蒸百曝擣末每日以三合許和冷水喫之得三十日都盡則可終身不食不飢〇取粳米一升以酒三升漬出曝乾又漬又曝酒盡乃止稍稍食之渴則飲冷水辟穀周年〇取穀末法白米一升可出末二升五合皮麥去芒連皮炒作末可出二升粟稷亦同大抵一升米末約二升五合可供二十五人一斗米可供二百五十人若供一人則可資四朔三斗之

米可備一年○作糁法木麥花大豆葉與穀作末
和穀末作糁蒸食極良如無此等物穀根細末作
糁食之亦能度飢不浮○一法大豆殼烹熟温煖
鋪乾作末浸水澄清再三易水去毒後作糁極好
○木麥半熟莖葉柔軟時取乾之並莖葉細剉炒
搗篩末和水食之一鉢足當飯一盂可度朝夕若
未及秋刈取則以經打之藁炒搗作末如上法食
之但秋後刈者不可單食須和穀末乃可○作醬
法大豆葉洗淨煮熟待冰濃入瓮平滿納量和塩
則成清醬勝於豆醬○又方大豆殼烹爛和塩間

八末醬泥之為醬甚好雖無醬末亦可末藁前泥
水去毒煮用為宜不然則傷人〇又方沙蔘桔梗
去蘆頭洗乾擣末篩過入缸浸水去苦味緊握去
水入瓮納末十斗八末醬一二斗於其上鹽水量
宜泥之皆熟為醬〇本方雖如此嘗驗之多採沙
蔘桔梗打去皮洗土浸流水若泉井中待苦味盡
出去水氣爛擣略洒鹽緊握作團若末醬狀暫乾
後納瓮中次積末醬入鹽一依常例兩物與末醬
等分亦可熟熟後用之以醬汁用之於盤飧無不
宜〇榆棠亦可作醬〇造漬醬法鹽七合炒極燥

真末八合又和塩炒之後真末色黄後陳甘醤三合和水六鉢煎至四鉢味好○大豆一斗爛烹真麥五升取精炒擣碎交合温堗鋪乾色黄為根又曝乾再三極燥後塩六升湯水和合泥之置於受陽處頻頻攪揮七日成醤○大豆一斗爛烹麹子三升塩四升擣入缸堅封置受陽處味好○一法取可容十斗之瓮當腰中横置木五六枝以草索結細或編藁為小簾鋪於其上以蒲其上下而入置末醤五斗於其上注塩水滿瓮則熟為清醤滿一瓮○一法大豆葉爛烹取烹水及葉入缸和塩

以末醬量宜入添熟則便成清醬○松笋酒法多取松笋滿盛於大瓮中湯水極溫入瓮盈滿過數三日後拯去松笋篩瓮水去滓還入瓮粘米一斗蒸熟麴一升和瓮水釀之封瓮口過十五日後用之其味甚烈雖過多日不變○謫仙燒酒方白米一升五合百洗經宿作末湯水四斗作粥待冷好麴末三升和合入瓮夏則三日冬則五日後粘米一斗百洗經宿蒸飯本酒和合入瓮待熟分四注之則一注出四升合十六升味好

攷事新書卷之十三





